BOMANN®

**DAMPFGARER DG 1216 CB**

Stoomkookketel • Appareil de cuisson à l'étuvée • Cocedor al vapor • Aparelho de cozer a vapor
Pentola per la cottura a vapore • Dampkoker • Steam Cooker • Urządzenie do gotowania na parze
Přístroj pro přípravu pokrmů v páře • Paroló • Пароварка

## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Manual de instruções/Garantia • Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Használati utasítás/Garancia • Руководство по эксплуатации/Гарантия

CE

## DEUTSCH

### Inhalt


Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Technische Daten ..... Seite 8
Garantie..... Seite 8


## NEDERLANDS

### Inhoud


Overzicht van de bedieningselementen..... Pagina 3
Gebruiksaanwijzing..... Pagina 10
Technische gegevens ..... Pagina 14
Garantie..... Pagina 14


## FRANÇAIS

### Sommaire


Liste des différents éléments de commande..... Page 3
Mode d'emploi..... Page 16
Données techniques ..... Page 20
Garantie..... Page 20


## ESPAÑOL

### Indice


Indicación de los elementos de manejo ..... Página 3
Instrucciones de servicio ..... Página 22
Datos técnicos..... Página 26
Garantia..... Página 26


## PORTUGUÊS

### Índice


Descrição dos elementos..... Página 3
Manual de instruções..... Página 28
Características técnicas..... Página 32
Garantía ..... Página 32


## ITALIANO

### Indice


Elementi di comando ..... Pagina 3
Istruzioni per l'uso ..... Pagina 34
Dati tecnici..... Pagina 38
Garanzia..... Pagina 39


## NORSK

### Innhold


Oversikt over betjeningselementene..... Side 3
Bruksanvisning..... Side 40
Tekniske data ..... Side 44
Garanti..... Side 44


## ENGLISH

### Contents


Overview of the Components ..... Page 3
Instruction Manual..... Page 45
Technical Data ..... Page 49
Guarantee ..... Page 49


## JĘZYK POLSKI

### Spis treści


Przegląd elementów obłsugi..... Strona 3
Instrukcja obsługi ..... Strona 50
Dane techniczne ..... Strona 54
Gwarancja..... Strona 55


## ČESKY

### Obsah


Přehled ovládacích prvků..... Strana 3
Návod k použití..... Strana 56
Technické údaje ..... Strana 60
Záruka ..... Strana 60


## MAGYARUL

### Tartalom


A kezelőelemek áttekintése ..... Oldal 3
Használati utasítás..... Oldal 62
Műszaki adatok ..... Oldal 66
Garancia..... Oldal 66


## РУССИЙ

### Содержание


Обзор деталей прибора..... стр. 3
Руководство по эксплуатации..... стр. 67
Технические данные ..... стр. 72
Гарантия ..... стр. 72



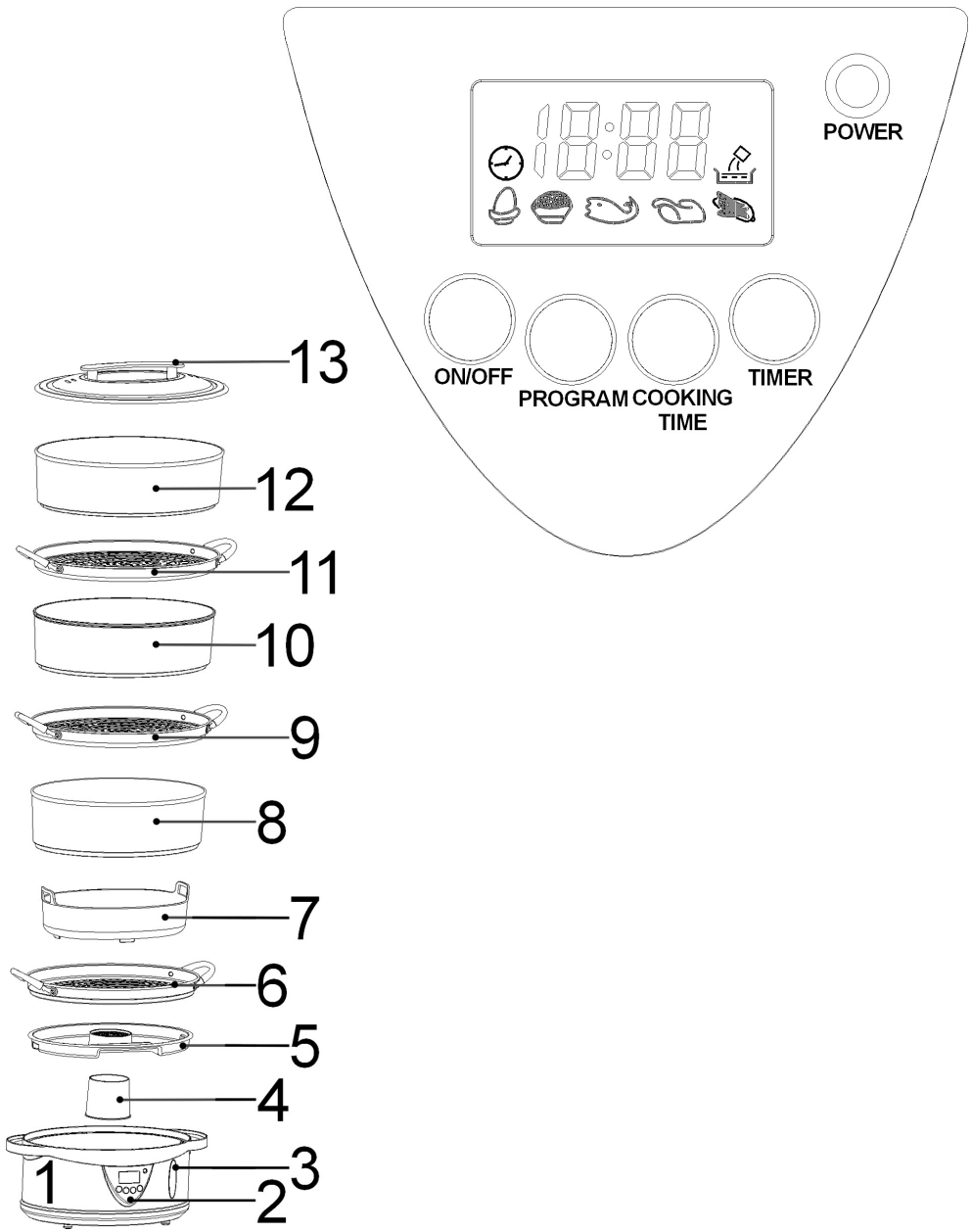




05-DG 1216 CB 2
07.03.2007, 8:42:32 Uhr

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора






05-DG 1216 CB 3 07.03.2007, 8:42:34 Uhr

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

**Kinder**

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  **Achtung!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.

## Spezielle Sicherheitshinweise

- Dampfgarer nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit einer Netzspannung von 230 V anschließen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser, wenn der Netzstecker gezogen ist! Danach nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn der Dampfgarer heruntergefallen ist.
- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. heißes Wasser, heißer Wasserdampf, Heizelement). Benutzen Sie die Griffe zum Anfassen von Haube und Schüsseln. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht zu nahe an eine Wand (Mindestabstand: 10 cm) oder unter einen Hängeschrank. Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät. Decken Sie die Dampföffnungen während des Betriebes nicht ab. Der Dampf muss ungehindert entweichen können.
- **Vorsicht!** Aus den Dampflöchern und beim Öffnen der Haube tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Schalten Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser ein!
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke.

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

**i HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Übersicht der Bedienelemente

1 Dampfgarer Basisgerät
2 Bedienfeld
3 Wasserstandsanzeige
4 Dampfrohr
5 Auffangschale für Kondenswasser
6 Gartablett unten (BOTTOM)
7 Reisschale
8 Dampfschale unten (BOTTOM)
9 Gartablett mitte (MIDDLE)
10 Dampfschale mitte (MIDDLE)
11 Gartablett oben (TOP)
12 Dampfschale oben (TOP)
13 Deckel

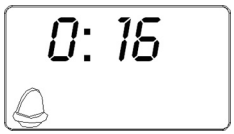


05-DG 1216 CB 4 07.03.2007, 8:42:34 Uhr

**Symbole im Display**

**Timer**

**Wassermangel**




**Eier**

**Reis**

**Fisch**

**Fleisch/Geflügel**

**Gemüse**

## Vor dem ersten Gebrauch

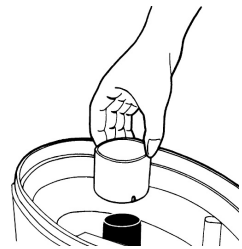
Entnehmen Sie den Dampfgarer vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung. Reinigen Sie den Deckel, die Reisschüssel, die Dampf- und die Auffangschale für Kondenswasser, das Dampfrohr und die Gartabletts gründlich mit warmer Seifenlauge von Verpackungsstaubresten. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie sie ab. Alternativ können Sie diese Teile auch in der oberen Ablage der Geschirrspülmaschine reinigen. Wischen Sie den Wasserbehälter innen mit einem feuchten Tuch aus; anschließend trocknen lassen.

## Aufbau und Anwendungshinweise

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche mit ausreichend Abstand zur Wand oder zum Mobiliar.

**⚠ ACHTUNG:**
- Platzieren Sie den Dampfgarer nicht unter Hängeschränken!
- Die Dampfeinheit und die Zubehörteile sind nicht zur Benutzung im Herd (Mikrowelle, Umluft oder konventionell) oder auf dem Herd geeignet!

**Sofortige Dampffunktion**



Durch das spezielle Dampfrohr erhalten Sie nach wenigen Sekunden den ersten Dampf. Dieses Bauteil deckt das Heizelement ab und reguliert das nachlaufende Wasser. Hierzu stülpen Sie dieses Teil – mit dem kleinen Einschnitt nach unten – vor dem Kochen über das Heizelement. Drücken Sie das Rohr fest herunter.

**Wasser einfüllen**

**i HINWEIS:**
Gießen Sie nur klares, sauberes Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Behälter. Es darf auch kein Salz, Pfeffer etc. hineingegeben werden.

- An der Wasserstandsanzeige können Sie den Füllstand im Wasserbehälter ablesen.
- Der Wasserstand sollte sich zwischen der „MIN"- und der „Max"- Markierung befinden.
- Für Garzeiten von mehr als 15min sollten Sie den Tank immer bis zur Maximalmarke befüllen.

**Auffangschale**

Legen Sie die Auffangschale in das Unterteil.

**Benutzung von nur einer Dampfschale**

**i HINWEIS:**
Um die Arbeit zu erleichtern, wurden die Gartabletts und Dampfschalen mit den Aufschriften BOTTOM (unten), MIDDLE (mitte) und TOP (oben) versehen.

- Stellen Sie das Gartablett und die Dampfschale (BOTTOM) auf die Auffangschale.
- Legen Sie Gemüse, Fisch oder andere Speisen ohne Soße oder Flüssigkeit auf das Gartablett. Die Dampfaustritte dürfen dabei nicht vollständig bedeckt werden!
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

**Benutzung von zwei oder drei Dampfschalen**

- Legen Sie das größte zu kochende Stück, mit der längsten Kochzeit, in das untere Gartablett, und stellen Sie diese dann auf die Auffangschale im Unterteil.
- Legen Sie die Dampfschale (BOTTOM) und ein weiteres Gartablett und die Dampfschale (MIDDLE) auf.



05-DG 1216 CB 5 07.03.2007, 8:42:37 Uhr

- Je nach Bedarf können Sie den Dampfgarer nun bis zur Dampfschale und Gartablett (TOP) erweitern.
- Setzen Sie zum Schluss den Deckel auf.

**Benutzung der Reisschüssel**

- Geben Sie Reis oder andere Speisen mit Soße oder Flüssigkeit in die Reisschüssel.

Bitte beachten Sie weiterhin unsere „Zubereitungshinweise". Hier finden Sie Empfehlungen für die Zugabe von Wasser bei verschiedenen Reissorten.

## Inbetriebnahme

Nachdem Sie Wasser eingefüllt haben legen Sie den Deckel auf, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton.

**Garprogramm wählen**

- Im Display erscheint die Anzeige „0:00". Die POWER LED leuchtet grün.
- Sie müssen nun mit der Taste **PROGRAM** ein Garprogramm auswählen.

> **i HINWEIS:**
> Die anderen Tasten sind solange blockiert, bis ein Garprogramm gewählt wurde.

- Haben Sie ein Garprogramm ausgewählt wird auch gleichzeitig die Garzeit vorgeschlagen (siehe: Symbole im Display).
- Drücken Sie die Taste **ON/OFF**, um den Garvorgang direkt zu starten. Die POWER LED leuchtet rot.

**Gardauer ändern**

- Nachdem Sie ein Garprogramm gewählt haben, können Sie mit der Taste **COOKING TIME** die Garzeit verlängern.
- Wählen Sie z. B. mit der Taste **PROGRAM** die Einstellung „Fleisch/Geflügel" aus. Eine Garzeit von 25 Minuten wird Ihnen anzeigt.
- Drücken Sie die Taste **COOKING TIME**, um die Garzeit auf bis zu 59 Minuten zu verlängern.

> **i HINWEIS:**
> Sie können die vorgegebene Garzeit nicht verkürzen.

**Betrieb über den Timer**

- Nachdem Sie ein Garprogramm gewählt haben, können Sie mit der Taste **TIMER** die Startzeit verzögern.
- Wählen Sie z. B. mit der Taste **PROGRAM** die Einstellung „Reis" aus. Eine Garzeit von 30 Minuten wird Ihnen anzeigt.
- Drücken Sie die Taste **TIMER**. Im Display erscheint die Anzeige „0:00", wobei die Minutenstellen blinken.
- Drücken Sie die Taste **COOKING TIME**, um die Zeitverzögerung in Minuten einzugeben.
- Drücken Sie erneut die Taste **TIMER**. Im Display blinken die Stundenstellen.
- Drücken Sie die Taste **COOKING TIME**, um die Zeitverzögerung in Stunden einzugeben.
- Drücken Sie die Taste **ON/OFF**, um den Timer zu starten. Die POWER LED blinkt grün. Nach Ablauf der Zeitverzögerung beginnt das gewählte Garprogramm automatisch. Die POWER LED leuchtet rot.

> **⚠ WARNUNG:**
> Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

**Wasser nachfüllen**

- Die besondere Konstruktion der Griffmulden am Basisgerät erlaubt es während des Betriebes Wasser nachzufüllen, ohne dass Sie die Gartabletts oder Garschalen abnehmen müssen.
- Die Löcher unten in den Griffmulden führen zum Wassertank.
- Sollte sich der Wasserstand während des Betrieb bis zur Minimummarkierung neigen, schütten Sie mit einem geeigneten Gefäß langsam Wasser in diese Griffmulden, bis der gewünschte Pegel erreicht ist.

**Wassermangel**

- Sollte das Wasser ganz aufgebraucht sein, wird Ihnen das durch das Symbol „Wassermangel" angezeigt.
- Ist dieser Fall eingetreten, wird der Garvorgang automatisch abgebrochen.
- Ziehen Sie den Stecker raus.
- Lassen Sie das Gerät für ca. 15 Minuten abkühlen.
- Füllen Sie dann Wasser nach und starten Sie den Garvorgang erneut.

**Betrieb beenden**

1. Warten Sie das Ende des Garprogramms ab, dann ertönt ein Signalton.
2. Sie können jederzeit den Timer- oder den Garbetrieb unterbrechen, indem Sie die Taste **ON/OFF** gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Die POWER LED leuchtet dann grün.

> **⚠ WARNUNG:**
> Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe, um sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen!

- Am Ende des Kochvorganges ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose.

## Zubereitungshinweise

**Allgemeines**

- Die folgenden Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.
- Wenn Sie mehrere Dampfschalen benutzen, wird sich die gesamte Zubereitungszeit um ca. 5 Minuten verlängern.
- Große Stücke oder Lebensmittel mit erfahrungsgemäß langer Garzeit, legen Sie immer auf das unterste Gartablett.
- Wählen Sie nicht zu große oder zu viele Lebensmittel, damit der Dampf durch die freibleibenden Löcher des Gartabletts ziehen kann.

- Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird.
- Flüssigkeiten die sich in der Auffangschale sammeln, können Sie für Suppen und Soßen gewinnen.

**Reis**

1) Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
2) Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reisschüssel. Legen Sie den Deckel auf, und schalten Sie den Dampfgarer ein.
3) Prüfen Sie, für jede Sorte zur festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
4) Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, daß kein Kondenswasser in die Reisschüssel tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
5) Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

| Reissorte | Zusammen in Reisschüssel | | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|---|---|---|
| | Reismenge | Wasser | |
| Brauner Reis | | | |
| - Normal | 1/2 Tasse | 1 Tasse | 42-45 |
| - Halbgar („Parboiled“) | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 45-50 |
| Mix aus Langkorn und wildem Reis | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 56-58 |
| - Schnell-kochreis | 1 Tasse | 1 3/4 Tassen | 18-20 |
| Instantreis | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 12-15 |
| Weißer Reis | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tassen | 45-50 |
| - Langkorn | 1 Tasse | 1 2/3 Tassen | 50-55 |

**Gemüse/Obst**

1) Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
2) Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
3) Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

| Gemüse-/Obstart | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|---|---|
| Artischocken, ganz | 4 ganze Stücke | 30-32 |
| Spargel, Spitzen | 500 g | 12-14 |
| Bohnen | | |
| - Grün/Wachs | 250 g | 12-14 |
| - geschnitten oder ganz | 500 g | 20-22 |
| - dicke Bohnen | 500 g, enthülst | 12-13 |
| Rote Beete | 500 g, geschnitten | 25-28 |
| Broccoli, Spitzen | 500 g | 20-22 |
| Rosenkohl | 500 g | 24-26 |
| Weißkohl | 500 g, geschnitten | 16-18 |
| Sellerie | 250 g, in Scheiben | 14-16 |
| Karotten | 500 g, in Scheiben | 18-20 |
| Blumenkohl, ganz | 500 g | 20-22 |
| Mais am Kolben | 3-5 Kolben | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, ganz | 500 g | 10-12 |
| Zwiebeln | 250 g, dünn scheibiert | 12-14 |
| Paprika, ganz | bis zu 4 mittelgr. (ungef.) | 12-13 |
| Kartoffeln ca. | 500 g | 30-32 |
| Steckrübe | 1 mittelgroße, gewürfelt | 28-30 |
| Spinat | 250 g | 14-16 |
| Kürbis | 500 g | 16-18 |
| Rüben | 500 g, in Scheiben | 20-22 |
| gefrorenes Gemüse | 285 g | 28-50 |
| Äpfel | 500 g, in Stücken | 10-15 |
| Birnen | 500 g, in Stücken | 10-15 |

**Fisch und Meeresfrüchte**

1 ) Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
2) Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
3) Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
4) Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.
5) Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

| Meeresfrucht/Fisch | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|---|---|
| Große Muscheln in Schale | 500 g | 10-12 |
| Krabben | 250 g | 20-22 |
| Hummer | | |
| - Schwanz | 2-4 | 16-18 |
| - zerschnitten | 500-600 g | 18-20 |
| Kleine Muscheln (frisch in der Schale) | 500 g | 14-16 |
| Austern (frisch in der Schale) | 1500 g | 18-20 |
| Kammuscheln (frisch) | 500 g | 16-18 |
| Garnelen | | |
| - mittelgroß in Schale | 500 g | 10-12 |
| - groß/supergroß in Schale | 500 g | 16-18 |
| Fisch | | |
| - ganz | 250-375 g | 10-12 |
| - Filet | 500 g | 10-12 |
| - Steak | 500 g, 2,5 cm dick | 16-18 |



05-DG 1216 CB 7 07.03.2007, 8:42:42 Uhr

**Fleisch**

| Fleisch-Sorte | Gewicht oder Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|---|---|
| Rind | | |
| - Stücke | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / Frikadellen | 500 g | 16-18 |
| - Hackbällchen | 500 g | 22-24 |
| Huhn | | |
| - Stücke / Scheiben | 2-4 | 24-26 |
| Lamm | | |
| - Stücke / Scheiben | 500 g | 26-28 |
| Schwein | | |
| - Stücke / Scheiben | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Würstchen | 500 g | 14-18 |

**Eier**

| Art | Stückzahl | Ungefähre Zeit (Minuten) |
|---|---|---|
| In der Schale | | |
| - weichgekocht | 1-12 | 15-18 |
| - hartgekocht | 1-12 | 19-22 |
| Pochiert | | |
| 1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reisschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen. | | 7-8 |
| 2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist. | | 7-8 |
| Rührei | | |
| 6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren. | | 20-22 |

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie bitte vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Tauchen Sie das Unterteil, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser.
- Gießen Sie den Inhalt der Auffangschale und den Wasserbehälter vorsichtig aus.
- Reinigen Sie den Deckel, die Reis- und Dampfschüsseln und die Auffangschale für Kondenswasser mit heißer Seifenlauge. Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie diese. Alternativ können Sie diese Teile auch in der oberen Ablage der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter innen mit Seifenlauge, und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Anschließend trocknen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

## Entkalkung

Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Dies kann zu vorzeitigem Dampfende führen, bevor die Speisen gar sind. Um dies zu vermeiden, geben Sie bitte nach 7–10-maliger Benutzung 3 Tassen Essig in den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf. Legen Sie den Deckel nicht auf, und stellen Sie weder die Dampf- und Reisschüsseln noch die Auffangschale in den Dampfgarer.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, und stellen Sie die Uhr auf 30 Minuten ein.
- Wenn der Signalton ertönt, ziehen Sie den Stecker wieder aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Gießen Sie erst dann den Inhalt des Wasserbehälters ab.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser aus.

## Technische Daten

Modell:..... DG 1216 CB

Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:..... 750 W

Schutzklasse:..... I

Technische Änderungen vorbehalten!

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät DG 1216 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG und 93/68/EWG) befindet.

## Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.



05-DG 1216 CB 8 07.03.2007, 8:42:46 Uhr

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

## Service Anschrift

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany

## Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.



05-DG 1216 CB 9 07.03.2007, 8:42:48 Uhr

## Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

**Kindere**

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

  **Let op!** Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.

## Speciale veiligheidsaanwijzingen

- Sluit het stoomapparaat alleen aan op een correct geïnstalleerde contactdoos met een netspanning van 230 V.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Let op dat netkabel en apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van warmtebronnen worden geplaatst. Leg de netkabel zodanig dat hij niet in contact komt met scherpe voorwerpen of kanten.
- Knik de netkabel niet en wikkel hem niet om het apparaat.
- Wanneer het apparaat toch eens in het water mocht zijn gevallen, neem het dan pas uit het water nadat u de steker uit de contactdoos hebt getrokken! Neem hem daarna niet meer in gebruik, maar laat hem eerst nakijken door een erkend vakman. Dit geldt ook voor het geval dat de netkabel of het apparaat zelf beschadigd is of wanneer het apparaat is gevallen.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door ondeskundig gebruik of onjuiste bediening!
- Bij het bedrijf van elektrische warmteapparatuur ontstaan hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen (bijv. heet water, hete stoom of verwarmingselement). Pak de kap en de schotels steeds aan de handgrepen beet. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren!
- Plaats het stoomapparaat nooit te dicht bij de muur (minimaal 10 cm afstand) of onder een hangkast. Zet nooit iets op het apparaat. Dek de stoomopeningen tijdens het bedrijf nooit af. De stoom moet ongehinderd kunnen ontsnappen.
- **Voorzichtig!** Uit de stoomopeningen en bij het openen van de kap komt hete stoom vrij! Verbrandingsgevaar!
- Laat het apparaat altijd helemaal afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Schakel het stoomapparaat nooit in zonder water!
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voeding en nooit voor andere doeleinden.

**Symbolen in deze bedieningshandleiding**

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

⚠ **OPGELET:**
wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

**i OPMERKING:** kenmerkt tips en informatie voor u.

## Overzicht van de bedieningselementen

1 Stoomkoker basisapparaat
2 Bedieningselement
3 Waterpeilglas
4 Stoombuis
5 Opvangschaal voor condenswater
6 Gaarplaat beneden (BOTTOM)
7 Rijstschaal
8 Gaarschaal beneden (BOTTOM)
9 Gaarplaat midden (MIDDLE)
10 Stoomschaal midden (MIDDLE)
11 Gaarplaat boven (TOP)
12 Stoomschaal boven (TOP)
13 Deksel

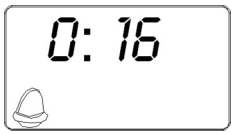


05-DG 1216 CB 10 07.03.2007, 8:42:49 Uhr

**Symbolen op het display**

**Timer**

**Watergebrek**




**Eieren**

**Rijst**

**Vis**

**Vlees/gevogelte**

**Groenten**

## Vóór het eerste gebruik

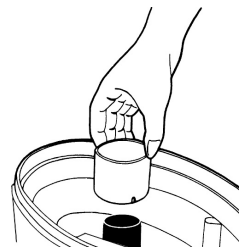
Verwijder de stoomkoker voorzichtig uit de verpakking. Reinig het deksel, de rijstschaal, de stoom- en de opvangschaal voor condenswater, de stoombuis en de gaarplaten zorgvuldig met een warme zeepsop van verpakkingsresten en stof. Spoel de delen af met schoon water en droog ze vervolgens goed af. U kunt deze delen eventueel ook in de bovenste mand van uw vaatwasmachine reinigen. Veeg de watertank van binnen uit met een vochtige doek en laat deze dan drogen.

## Opbouw en gebruiksaanwijzingen

Plaats het apparaat in de buurt van een contactdoos. Let daarbij op dat de ondergrond warmtebestendig, vlak, droog en niet glad moet zijn en dat er voldoende afstand is ten opzichte van de muur of van meubilair.

**⚠ OPGELET:**
- Plaats het stoomapparaat nooit onder een hangkast!
- De stoomeenheid en de hulpstukken zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, in de conventionele of heteluchtovens en ook niet voor gebruik op kooktoestellen!

**Directe stoomfunctie**



Dankzij de speciale stoombuis hebt u na enkele seconden de eerste stoom. Dit onderdeel dekt het verwarmingselement af en reguleert het nalopende water. Plaats dit onderdeel hiervoor - met de kleine uitsparing naar benden - vóór het koken over het verwarmingselement. Druk de buis vast naar beneden.

**Water bijvullen**

**i OPMERKING:**
Giet alleen schoon, helder water in de watertank. Vul nooit andere vloeistoffen in de tank. U mag ook geen zout, peper enz. aan het water toevoegen!

- Aan het waterpeilglas kunt u de vulstand in het waterreservoir aflezen.
- Het waterpeil dient zich tussen de “MIN”- en de “MAX”-markering te bevinden.
- Voor gaartijden van meer dan 15 minuten dient u de tank altijd tot de maximale markering te vullen.

**Opvangschaal**

Leg de opvangschaal in het onderstuk.

**Gebruik van slechts een stoomschaal**

**i OPMERKING:**
Om het werk te vereenvoudigen werden de gaarplaten van de namen BOTTOM (beneden), MIDDLE (midden) en TOP (boven) voorzien.

- Plaats de gaarplaat en de stoomschaal (BOTTOM) op de opvangschaal.
- Leg groenten, vis of andere maaltijden zonder saus of vloeistof op de gaarplaat. U mag de stoomopeningen niet helemaal afdekken!
- Plaats tot slot het deksel erop.

**Gebruik van twee of drie stoomschalen**

- Plaat het grootste te koken stuk met de langste kooktijd op de onderste gaarplaat en plaats deze vervolgens op de opvangschaal in het onderste gedeelte.
- Plaats de stoomschaal (BOTTOM) en een andere gaarplaat en de stoomschaal (MIDDLE).



05-DG 1216 CB 11 07.03.2007, 8:42:52 Uhr

- Al naargelang de behoefte kunt u de stoomkoker nu met de stoomschaal en de gaarplaat (TOP) uitbreiden.
- Plaats tot slot het deksel op de stoomkoker.

**Gebruik van de rijstschaal**

- Vul rijst of een ander product met saus of vloeistof in de rijstschaal.

Let bovendien op onze “Bereidingsaanwijzingen”. Hier vindt u de aanbevelingen voor de bijmenging van water bij verschillende rijstsoorten.

## Ingebruikname

Nadat u het water hebt ingevuld, plaatst u het deksel erop en steekt vervolgens de netsteker in de contactdoos. Er klinkt een signaal.

**Gaarprogramma kiezen**

- Op het display verschijnt de melding “0:00”. De POWER LED brandt groen.
- Met de toets **PROGRAM** kiest u nu een gaarprogramma.

> **i OPMERKING:**
> De andere toetsen blijven geblokkeerd totdat u een gaarprogramma hebt gekozen.

- Wanneer u een gaarprogramma hebt geselecteerd, wordt tegelijkertijd een gaartijd voorgesteld (zie: “Symbolen op het display”)
- Druk op de toets **ON**/**OFF** om het gaarproces direct te starten. De POWER LED brandt rood.

**Gaarduur veranderen**

- Nadat u een gaarprogramma hebt geselecteerd, kunt u de gaartijd verlengen met de toets **COOKING TIME**.
- Selecteer bijv. met de toets **PROGRAM** de instelling “Vlees/ gevogelte”. Een gaartijd van 25 minuten wordt weergegeven.
- Druk op de toets **COOKING TIME** om de gaartijd tot max. 59 minuten te verlengen.

> **i OPMERKING:**
> U kunt de voorgegeven gaartijd niet verkorten.

**Bedrijf via de timer**

- Nadat u een gaarprogramma hebt geselecteerd, kunt u de gaartijd verlengen met de toets **TIMER**.
- Selecteer bijv. met de toets **PROGRAM** de instelling “Rijst”. Een gaartijd van 30 minuten wordt weergegeven.
- Druk opnieuw op de toets **TIMER**. Op het display verschijnt de melding “0:00” waarbij de minuten knipperen.
- Druk op de toets **COOKING TIME** om de tijdvertraging in minuten weer te geven.
- Druk opnieuw op de toets **TIMER**. Op het display knipperen de uren.
- Druk op de toets **COOKING TIME** om de tijdvertraging in uren weer te geven.
- Druk op de toets **ON**/**OFF** om de timer te starten. De POWER LED brandt groen. Na afloop van de tijdvertraging begint het geselecteerde gaarprogramma automatisch. De POWER LED brandt rood.

> **⚠ WAARSCHUWING:**
> Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat. Stel de tijd bij het tijdvertraagde garen altijd zo in dat het apparaat tijdens het bedrijf onder toezicht is.

**Water bijvullen**

- Dankzij de bijzondere constructie van de handgrepen aan het basisapparaat is het mogelijk om tijdens het bedrijf water bij te vullen zonder dat de gaarplaten of gaarschalen moeten worden verwijderd.
- De gaten onder in de handgrepen leiden naar de watertank.
- Wanneer het waterpeil tijdens het bedrijf de minimum-markering nadert, vult u met een daarvoor geschikte kan langzaam water in deze handgrepen totdat het gewenste peil bereikt is.

**Watergebrek**

- Wanneer het water helemaal verbruikt is, wordt dit door middel van het symbool “Watergebrek” aangetoond.
- In dit geval wordt het gaarproces automatisch afgebroken.
- Trek de steker uit de contactdoos.
- Laat het apparaat daarna 15 minuten afkoelen.
- Vul daarna water bij en start het gaarproces opnieuw.

**Na het gebruik**

1. Wacht tot het einde van het gaarprogramma, daarna klinkt een signaal.
2. U kunt te allen tijde het timer- of gaarbedrijf onderbreken door de toets **ON**/**OFF** ingedrukt te houden totdat een signaal klinkt. De POWER LED brandt dan groen.

> **⚠ WAARSCHUWING:**
> Gebruik altijd pannenlappen of kookhandschoenen wanneer u hete componenten beetpakt of verwijdert. Zo voorkomt u verbrandingsgevaar!

- Trek na het koken altijd de steker uit de contactdoos.

## Bereidingswijze

**Algemeen**

- De volgende tijdgegevens vormen slechts richtwaarden en kunnen al naargelang de omstandigheden variëren.
- Wanneer meerdere stoomschalen gebruikt worden, wordt de totale bereidingstijd met ca. 5 minuten verlengd.
- Grote stukken of levensmiddelen waarvan bekend is dat zij een langere gaartijd hebben, legt u altijd op de onderste gaarplaat.
- Kies niet voor te grote of te veel levensmiddelen, zodat de stoom door de vrijblijvende gaten van de gaarplaat kan trekken.
- Ontdooi vlees en gevogelte voordat u het gaart.
- Vloeistoffen die zich in de opvangschaal verzamelen, kunt u voor soepen en sauzen gebruiken.



05-DG 1216 CB 12 07.03.2007, 8:42:55 Uhr

**Rijst**

1) Er zijn verschillende rijstsoorten. Houd u dus altijd aan de kookvoorschriften voor de desbetreffende soort.
2) Doe de rijst met het water exact afgemeten in de rijstschaal. Leg het deksel erop en schakel het stoomapparaat in.
3) Controleer na de voor elke rijstsoort vastgelegde minimale kooktijd of de rijst overal even gaar is. Roer de rijst om.
4) Let, wanneer u de rijst controleert / omroert, op dat geen condenswater in de rijstschotel drupt. Het verandert namelijk de kwaliteit en de smaak van de rijst.
5) Na het stomen kunt u de rijst op smaak brengen met peper, zout of boter.

| Rijstsoort | Samen in de rijstschaal | | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|---|---|---|
| | Rijsthoeveelheid | Water | |
| Bruine rijst | | | |
| - normaal | 1/2 kopje | 1 kopje | 42-45 |
| - half gaar („parboiled“) | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 45-50 |
| Mix van lange korrel en wilde rijst | | | |
| - normaal | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 56-58 |
| - snelkookrijst | 1 kopje | 1 3/4 kopjes | 18-20 |
| Instant-rijst | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 12-15 |
| Witte rijst | | | |
| - normaal | 1 kopje | 1 1/2 kopjes | 45-50 |
| - lange korrel | 1 kopje | 1 2/3 kopjes | 50-55 |

**Groente/fruit**

1) Was de groente zorgvuldig; snijd stelen af. Indien nodig kunt u de groente schillen, hakken of snijden. Kleine stukjes garen natuurlijk sneller dan grote.
2) De hoeveelheid, kwaliteit, versheid en grootte / gelijkmatigheid, temperatuur van de diepgevroren producten kunnen de stoomtijd beïnvloeden. De waterhoeveelheid en de kooktijd variëren al naargelang het gewenste resultaat.
3) Diepgevroren groente hoeft voor het stomen niet ontdooid te worden.

| Groente-/Fruitsoort | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|---|---|
| Artisjokken, heel | 4 hele stukken | 30-32 |
| Asperges, punten | 500 g | 12-14 |
| Bonen | | |
| - groen / geel | 250 g | 12-14 |
| - gesneden of heel | 500 g | 20-22 |
| - tuinbonen | 500 g, gedopt | 12-13 |
| Rode bieten | 500 g, gesneden | 25-28 |
| Broccoli, roosjes | 500 g | 20-22 |
| Spruitjes | 500 g | 24-26 |
| Witte kool | 500 g, gesneden | 16-18 |
| Selderie | 250 g, in schijfjes | 14-16 |
| Wortelen | 500 g, in schijfjes | 18-20 |
| Bloemkool, heel | 500 g | 20-22 |
| Maïs, kolven | 3-5 kolven | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, heel | 500 g | 10-12 |
| Uien | 250 g, dunne schijfjes | 12-14 |
| Paprika, heel | ca. 4 middelgrote | 12-13 |
| Aardappelen. | ca. 500 g | 30-32 |
| Knolraap | 1 middelgroot, blokjes | 28-30 |
| Spinazie | 250 g | 14-16 |
| Pompoen | 500 g | 16-18 |
| Penen | 500 g, in schijfjes | 20-22 |
| Bevroren groente | 285 g | 28-50 |
| Appels | 500 g, in stukjes | 10-15 |
| Peren | 500 g, in stukjes | 10-15 |

**Vis en zeevruchten**

1) De in de tabel aangegeven stoomtijden gelden voor verse, bevroren en ontdooide zeevruchten en vis. Maak de verse zeevruchten en de vis goed schoon vóór het stomen.
2) Bijna alle soorten vis en zeevruchten zijn zeer snel gaar. Stoom kleine porties of de aangegeven hoeveelheden.
3) Grote en kleine oesters openen niet gelijktijdig. Controleer de schelpen om verkoken te voorkomen. Voorkom een visvergiftiging en eet nooit mossels waarvan de schelp na het stomen niet open is!
4) U kunt visfilet sook in de rijstschaal stomen.
5) Stel de desbetreffende stoomtijden in.

| Zeevrucht / vis | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|---|---|
| Grote mosselen in schelp | 500 g | 10-12 |
| Krabben | 250 g | 20-22 |
| Kreeft | | |
| - staart | 2-4 | 16-18 |
| - gesneden | 500-600 g | 18-20 |
| Kleine mosselen (vers in de schelp) | 500 g | 14-16 |
| Oesters (vers in de schelp) | 1500 g | 18-20 |
| Mantelschelp (vers) | 500 g | 16-18 |
| Garnalen | | |
| - middelgroot, ongepeld | 500 g | 10-12 |
| - groot/supergroot, ongepeld | 500 g | 16-18 |
| Vis | | |
| - heel | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, 2,5 cm dik | 16-18 |

**Vlees**

| Vleessoort | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|---|---|
| Rund | | |
| - stukken | 500 g | 28-30 |
| - hamburgers / gehaktballen | 500 g | 16-18 |
| - kleine gehaktballetjes | 500 g | 22-24 |
| Kip | | |
| - stukken/ filets | 2-4 | 24-26 |
| Lam | | |
| - stukken/ filets | 500 g | 26-28 |



05-DG 1216 CB 13 07.03.2007, 8:42:57 Uhr

| Vleessoort | Gewicht of aantal | Gemiddelde tijd (minuten) |
|---|---|---|
| Varken | | |
| - stukken/ filets | 500 g | 26-28 |
| Hot dogs / worstjes | 500 g | 14-18 |

**Eieren**

| Soort | Aantal | Gemiddelde tijd (minuten |
|---|---|---|
| In de schaal | | |
| - zachtgekookt | 1-12 | 15-18 |
| - hardgekookt | 1-12 | 19-22 |
| Gepocheerd | | |
| 1e stap: 2 kopjes water in de rijstschaal gieten, stomen om water te verhitten. | | 7-8 |
| 2e stap: Ei in een kleine schaal openslaan, schaal in de rijstschaal met heet water zetten totdat het ei gepocheerd is. | | 7-8 |
| Roerei | | |
| Zes (6) eieren iets opkloppen en samen met 2 eetlepels melk in de rijstschaal vullen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Het mengsel gedurende de eerste minuten van de kooktijd omroeren. | | 20-22 |

## Reiniging en onderhoud

- Trek vóór het reinigen altijd eerst de netsteker uit de contactdoos en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het schoonmaakt!
- Dompel het onderstuk, de netkabel en de netsteker nooit onder water!
- Giet de inhoud van de opvangschaal en de watertank voorzichtig weg.
- Reinig het deksel, de rijst- en stoomschalen en de opvangschaal voor het condenswater met hete sop. Spoel de delen daarna af met schoon water en droog ze goed af. U kunt deze delen ook in de vaatwasmachine reinigen (in de bovenste mand).
- Reinig de binnenkant van de watertank met sop en veeg hem daarna uit met een vochtige doek. Laat hem daarna drogen.
- Gebruik nooit agressieve reinigings- of schuurmiddelen.

## Ontkalken

Bij hard water vormt zich aanslag op het verwarmingselement. Dit kan ertoe leiden dat het apparaat ophoudt te stomen voordat de gerechten gaar zijn. Om dit te vermijden, kunt u het best na 7 – 10 maal bereiden 3 kopjes azijn in de watertank gieten en de tank tot aan de markering „MAX“ bijvullen met water. Leg het deksel er niet op en plaats ook geen stoom- of rijstschaal of opvangschaal in het apparaat.

- Steek de netsteker in een contactdoos en stel de klok in op 30 minuten.
- Wanneer een signaal klinkt, trek u de steker weer uit de contactdoos.
- Laat het apparaat volledig afkoelen. Giet eerst de inhoud van de watertank weg.
- Spoel daarna de watertank meerdere malen uit met koud water.

## Technische gegevens

Model:..... DG 1216 CB

Spanningstoevoer:.....230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:.....750 W

Beschermingsklasse:..... I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

## Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

## Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



05-DG 1216 CB 14 07.03.2007, 8:43:00 Uhr

## Betekenis van het symbool “Vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.





05-DG 1216 CB 15 07.03.2007, 8:43:02 Uhr

## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

**Enfants**

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  **Attention!** Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.
  Il y a **risque d'étouffement**!

- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne branchez votre cuiseur à vapeur que dans une prise de courant de 230V en bon état de fonctionnement.
- Placez l'appareil sur une surface plane. Veillez à ce que l'appareil et son câble d'alimentation ne se trouvent jamais sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit pas en contact avec des objets à angles vifs.
- Ne pliez pas le câble. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.
- S'il arrivait, par hasard, que l'appareil tombe dans l'eau, ne le retirez de l'eau qu'après avoir débranché le câble d'alimentation! Ne mettez ensuite pas l'appareil en marche. Laissez-le plutôt être vérifié dans un service après-vente agrée. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés ou lorsque le cuiseur à vapeur est tombé.
- Les endommagements causés par une utilisation non conforme ou une erreur d'utilisation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant!
- Le fonctionnement des appareils électriques produisant de la chaleur se fait avec des hautes températures, pouvant entraîner des brûlures (par exemple, eau chaude, vapeur d'eau chaude, résistance). Utilisez les poignées des couvercles et récipients. Informez aussi les personnes susceptibles d'utiliser l'appareil!
- Ne placez pas votre cuiseur à vapeur trop près d'un mur (au moins 10 cm d'écart) ou sous un meuble de cuisine fixé au mur. Ne posez jamais rien sur l'appareil. N'obstruez pas les orifices à vapeur de l'appareil pendant le fonctionnement. La vapeur doit pouvoir sortir sans problème.
- **Attention!** La vapeur sortant des orifices de l'appareil et à l'ouverture de l'appareil est brûlante! Risque de brûlure!
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer puis de le ranger.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau!
- N'utilisez votre cuiseur à vapeur que pour la préparation d'aliments, exclusivement.

**Symboles de ce mode d'emploi**

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

**⚠ DANGER:**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

**⚠ ATTENTION:**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

**i REMARQUE:**
Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Liste des différents éléments de commande

1 Socle cuit vapeur
2 Tableau de commandes
3 Affichage du niveau d'eau
4 Tube vapeur
5 Bac collecteur d'eau de condensation
6 Plateau de cuisson bas (BOTTOM)
7 Bac à riz
8 Bac vapeur bas (BOTTOM)
9 Plateau de cuisson milieu (MIDDLE)
10 Bac vapeur milieu (MIDDLE)
11 Plateau de cuisson haut (TOP)
12 Bac vapeur haut (TOP)
13 Couvercle

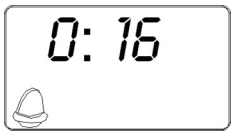


05-DG 1216 CB 16 07.03.2007, 8:43:03 Uhr

**Symboles à l'écran**

**Minuteur**

**Manque d'eau**




**Oeufs**

**Riz**

**Poission**

**Viande/Volaille**

**Légumes**

## Avant la première utilisation

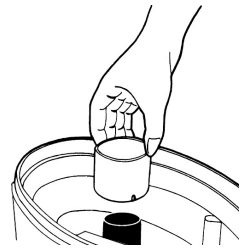
Sortez l'appareil délicatement de l'emballage. Lavez soigneusement le couvercle, le bac à riz, le bac vapeur et collecteur d'eau de condensation et les plateaux de cuisson à l'eau de vaisselle chaude pour éliminer tout reste d'emballage. Rincez-les ensuite à l'eau froide et essuyez-les. Vous pouvez sinon les laver dans la partie supérieure de votre lave-vaisselle. Nettoyez l'intérieur du récipient à eau avec un torchon humide, puis essuyez-le.

## Montage et utilisation

Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant. Veillez à choisir un emplacement plane, sec, stable et résistant à la chaleur. Pensez à prévoir un écart suffisant entre le mur ou le mobilier et l'appareil.

**⚠ ATTENTION:**
- Ne placez jamais votre appareil sous des meubles de cuisine fixés au mur!
- L'unité à vapeur et les accessoires ne sont pas appropriés pour une utilisation dans le four (four à micro-ondes, à chaleur tournante ou conventionnelle) ou sur une plaque de cuisson!

**Fonction vapeur immédiate**



Grâce au tube vapeur spécial, vous obtenez la première vapeur après quelques secondes. Ce tube couvre la résistance et régule l'alimentation en eau. Il vous suffit pour cela de placer cet élément, en orientant la petite entaille vers le bas, avant la cuisson sur la résistance. Enfoncez fermement le tube.

**Remplissage de l'eau**

**i REMARQUE:**
Ne versez que de l'eau clair et propre dans le récipient à eau. Ne versez aucun autre liquide dans le récipient. Ne poivrez ni ne salez en aucun cas l'eau.

- Vous pouvez lire le niveau de remplissage du réservoir à eau sur l'affichage du niveau d'eau.
- Le niveau d'eau doit se situer entre les marques „MIN" et „Max".
- Pour les temps de cuisson supérieurs à 15 min. il est conseillé de toujours remplir le réservoir jusqu'à la marque maximale.

**Bac collecteur**

Placez le bac collecteur dans la partie inférieure.

**Utilisation d'un bac vapeur seulement**

**i REMARQUE:**
Pour faciliter le travail, les plateaux de cuisson et les bacs vapeur portent les indications BOTTOM (bas), MIDDLE (milieu) et TOP (haut).

- Placez le plateau de cuisson et le bac vapeur (BOTTOM) sur le bac collecteur.
- Déposez les légumes, le poisson ou tout autre aliment sans sauce ni liquide sur le plateau. Les orifices d'échappement de la vapeur ne doivent pas être complètement couverts!
- Installez ensuite le couvercle sur l'appareil.

**Utilisation de deux ou trois bacs vapeur**

- Placez les aliments les plus gros et ayant le plus long temps de cuisson sur le plateau du bas que vous installerez sur le bac vapeur du bas.
- Posez le bac vapeur suivant (BOTTOM) et le plateau suivant puis le bac vapeur (MIDDLE).





05-DG 1216 CB 17 07.03.2007, 8:43:05 Uhr

- Si vous le souhaitez vous pouvez maintenant ajouter un bac vapeur et un plateau (TOP).
- Finissez en posant le couvercle sur l'appareil.

**Utilisation du récipient à riz**

- Versez du riz ou tout autre aliment avec de la sauce ou tout autre liquide dans le récipient à riz.

Il est recommandé de suivre nos „Indications de préparations". Vous trouverez ci-après des conseils de remplissage d'eau pour différentes sortes de riz.

## Avant la première utilisation

Après avoir rempli les plats d'eau, mettez le couvercle et enfichez la fiche de secteur dans la prise. Un signale sonore retentit.

**Sélectionner le programme de cuisson**

- L'affichage „0:00" apparaît à l'écran. Le témoin lumineux POWER LED est vert.
- Vous devez maintenant sélectionner un programme de cuisson grâce à la touche **PROGRAM**.

> **i REMARQUE:**
> Les autres touches sont alors bloquées jusqu'à ce qu'un programme de cuisson soit choisi.

- Si vous avez choisi un programme de cuisson, un temps de cuisson est alors proposé (voir: Symboles à l'écran).
- Enfoncez la touche **ON**/**OFF** pour commencer directement la cuisson. Le témoin lumineux POWER LED est rouge.

**Modifier un temps de cuisson**

- Après avoir choisi un programme de cuisson, vous pouvez allonger le temps de cuisson grâce à la touche **COOKING TIME**.
- Choisissez par ex. à l'aide de la touche **PROGRAM** la position „Viande/volaille". Un temps de cuisson de 25 minutes est alors affiché.
- Enfoncez la touche **COOKING TIME** pour allonger le temps de cuisson de maximum 59 minutes.

> **i REMARQUE:**
> Vous ne pouvez pas réduire le temps de cuisson indiqué.

**Utilisation du minuteur**

- Après avoir choisi un programme de cuisson, vous pouvez différer l'heure de mise en marche grâce à la touche **TIMER**.
- Choisissez par ex. à l'aide de la touche **PROGRAM** la position „Riz". Un temps de cuisson de 30 minutes est affiché.
- Enfoncez la touche **TIMER**. L'affichage „0:00" apparaît à l'écran. Les minutes clignotent.
- Enfoncez la touche **COOKING TIME** afin de programmer le temps différé en minutes.
- Enfoncez à nouveau la touche **TIMER**. Les heures clignotent à l'écran.
- Enfoncez la touche **COOKING TIME** afin de programmer le temps différé en heures.
- Enfoncez la touche **ON**/**OFF** pour faire démarrer le minuteur. Le témoin lumineux POWER LED est vert et clignote. A la fin du temps différé, le programme de cuisson sélectionné commence automatiquement. Le témoin lumineux POWER LED est rouge.

> **⚠ DANGER:**
> Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance. En cas de cuisson différée programmez toujours l'heure de fonctionnement de façon à ce que l'appareil ne fonctionne pas sans surveillance.

**Remplissage de l'eau**

- La forme particulière de la poignée située sur le socle de l'appareil permet d'ajouter de l'eau pendant le fonctionnement sans devoir sortir les plateaux de cuisson ni les bacs de cuisson.
- Les trous placés dans la partie inférieure de la poignée alimentent le réservoir à eau.
- Si pendant le fonctionnement le niveau d'eau se rapproche de la marque minimum, versez doucement de l'eau dans la poignée à l'aide d'un récipient adéquat jusqu'au niveau d'eau souhaité.

**Manque d'eau**

- S'il n'y plus d'eau dans l'appareil, le symbole „manque d'eau" apparaît.
- Dans ce cas précis la cuisson est automatiquement stoppée.
- Débranchez le câble d'alimentation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 15 minutes.
- Ajoutez ensuite de l'eau dans l'appareil puis reprenez la cuisson.

**Pour éteindre l'appareil**

1. Attendez la fin du programme de cuisson. Un signal sonore se fait entendre.
2. Vous pouvez à tout moment interrompre le minuteur ou la cuisson si vous maintenez la touche **ON**/**OFF** enfoncée jusqu'au signal sonore. Le témoin lumineux POWER LED est alors vert.

> **⚠ DANGER:**
> Lorsque vous voulez toucher ou retirer un partie chaude de l'appareil, utilisez toujours un torchon ou des gants à four, pour éviter de vous brûler!

- Il est recommandé de débrancher l'appareil après la fin du fonctionnement.

## Conseils de préparation

**Généralités**

- Les indications de temps ne sont que des repères et peuvent varier selon les cas.
- Si vous utilisez tous les bacs vapeur, la durée totale de cuisson augmente d'env. 5 minutes.
- Placez toujours les gros morceaux ou les aliments nécessitant un plus long temps de cuisson sur le plateau inférieur de l'appareil.



05-DG 1216 CB 18 07.03.2007, 8:43:08 Uhr

- Ne déposez pas des aliments trop gros ou en trop grande quantité de manière à ce que la vapeur puisse circuler par les trous.
- Décongelez la viande et la volaille avant de les cuire.
- Vous pouvez utiliser le liquide récupéré dans le bac collecteur pour préparer des soupes ou des sauces.

**Riz**

1) Il existe différentes sortes de riz. Respectez les conseils de cuisson indiqués pour chaque sorte.
2) Versez le riz et l'eau, après les avoir mesurés précisément, dans le récipient à riz. Fermez avec le couvercle et mettez l'appareil en marche.
3) Vérifiez, à la fin du temps de cuisson minimum conseillé pour la sorte de riz choisie, si le riz est uniformément cuit. Mélangez le riz.
4) Lorsque vous contrôlez et mélangez le riz, veillez à ne pas laisser tomber de goutte d'eau de condensation dans le récipient. Ce la modifie la qualité et le goût du riz.
5) Après la fin de la cuisson, vous pouvez agrémenter le riz de sel, poivre ou de beurre.

| Sortes de riz | Ensemble dans le récipient à riz | | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|---|
| | Quantité de riz | Eau | |
| Riz brun | | | |
| - Normal | 1/2 Tasse | 1 Tasse | 42-45 |
| - Mi-cuit („parboiled") | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 45-50 |
| Mélange de riz long et riz sauvage | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 56-58 |
| - Riz à cuisson rapide | 1 Tasse | 1 3/4 Tasses | 18-20 |
| Riz instantané | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 12-15 |
| Riz blanc | | | |
| - Normal | 1 Tasse | 1 1/2 Tasses | 45-50 |
| - Longs grains | 1 Tasse | 1 2/3 Tasses | 50-55 |

**Légumes/Fruits**

1) Lavez consciencieusement les légumes et coupez les tiges. Nettoyez-les, épluchez-les ou tranchez-les à votre guise. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2) Le temps de cuisson peut être influencé par la quantité, la qualité, la fraîcheur, la grosseur/l'uniformité et la température, pour les produits congelés. La quantité d'eau et le temps de cuisson varient selon les résultats désirés.
3) Il est déconseillé de décongeler les légumes surgelés au préalable.

| Sortes de légumes/ fruits | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|
| Artichauts, entiers | 4 pièces entières | 30-32 |
| Asperges, pointes | 500 g | 12-14 |
| Haricots | | |
| - Haricots verts/jaunes | 250 g | 12-14 |
| - Coupés ou entiers | 500 g | 20-22 |
| - Haricots blancs | 500 g, écossés | 12-13 |
| Betteraves | 500 g, coupés | 25-28 |
| Brocoli, pointes | 500 g | 20-22 |
| Chou de Bruxelles | 500 g | 24-26 |
| Chou blanc | 500 g, coupés | 16-18 |
| Céleri | 250 g, en tranches | 14-16 |
| Carottes | 500 g, en tranches | 18-20 |
| Chou fleur, entier | 500 g | 20-22 |
| Epi de maïs | 3-5 épis | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Champignons, entiers | 500 g | 10-12 |
| Oignons | 250 g, émincés | 12-14 |
| Poivrons, entiers | jusqu'à 4 de taille moyenne (env.) | 12-13 |
| Pommes de terre | env. 500 g | 30-32 |
| Rutabaga | 1 seule, coupée en dés | 28-30 |
| Epinards | 250 g | 14-16 |
| Citrouille | 500 g | 16-18 |
| Navet | 500 g, tranché | 20-22 |
| Légumes congelés | 285 g | 28-50 |
| Pommes | 500 g, en morceaux | 10-15 |
| Poires | 500 g, en morceaux | 10-15 |

**Poissons et fruits de met**

1) Les temps de cuisson indiqués dans le tableau s'appliquent pour les poissons et fruits de mer frais, congelés et décongelés. Lavez et nettoyez les poissons et fruits de mer avant de les cuisiner.
2) Presque toutes les sortes de poissons et fruits de mer cuisent très vite. Ne faîtes cuire que de petites proportions ou les quantités indiquées.
3) Les coquillages et les huîtres ne cuisent pas tous à la même vitesse, selon leur grosseur. Contrôlez les coques afin d'éviter de les faire trop cuire. Ne mangez en aucun cas de fruits de mer qui ne se sont pas ouverts pendant la cuisson, afin d'éviter tout risque d'empoisonnement!
4) Vous pouvez également cuire les filets de poisson dans le récipient à riz.
5) Réglez le temps de cuisson qui convient.

| Fruits de mer / poissons | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|
| Gros coquillages avec coque | 500 g | 10-12 |
| Crabes | 250 g | 20-22 |
| Homard | | |
| - queue | 2-4 | 16-18 |
| - en morceaux | 500-600 g | 18-20 |
| Petits coquillages (frais, avec coque) | 500 g | 14-16 |
| Huîtres (frais, avec coque) | 1500 g | 18-20 |
| Coquille Saint-Jacques (fraîches) | 500 g | 16-18 |
| Crevettes | | |
| - moyennes, non décortiquées | 500 g | 10-12 |
| - grosses / très grosses, non décortiquées | 500 g | 16-18 |





05-DG 1216 CB 19 07.03.2007, 8:43:10 Uhr

| Fruits de mer / poissons | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|
| Poissons | | |
| - entiers | 250-375 g | 10-12 |
| - en filets | 500 g | 10-12 |
| - en tranches | 500 g, 2,5 cm d'épaisseur | 16-18 |

**Viandes**

| Sortes de viandes | Poids ou quantité | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|
| Boeuf | | |
| - en morceaux | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / steaks hachés | 500 g | 16-18 |
| - Boulettes hachées | 500 g | 22-24 |
| Poulet | | |
| - en morceaux, en tranches | 2-4 | 24-26 |
| Agneau | | |
| - en morceaux, en tranches | 500 g | 26-28 |
| Porc | | |
| - en morceaux, en tranches | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Saucisses | 500 g | 14-18 |

**Oeufs**

| Type de cuisson | Quantité | Temps approx. (minutes) |
|---|---|---|
| Avec la coque | | |
| - Oeufs à la coque | 1-12 | 15-18 |
| - Oeufs durs | 1-12 | 19-22 |
| Pochés | | |
| 1ère étape: 2 tasses d'eau dans le récipient à riz. Mettre en marche pour faire bouillir l'eau | | 7-8 |
| 2ème étape: Casser l'oeuf dans le petit récipient. Placer le petit récipient dans celui à riz rempli d'eau bouillante, jusqu'à ce que l'oeuf soit poché. | | 7-8 |
| Oeufs brouillés | | |
| Mélanger 6 oeufs avec 2 cuillerées à soupe de lait. Verser dans le récipient à riz. Saler et poivrer. Mélanger les oeufs pendant les premières minutes de cuisson. | | 20-22 |

## Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le suffisamment refroidir!
- Ne plongez jamais dans l'eau ni la partie inférieure de l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la prise.
- Soyez prudent lorsque vous videz le contenu du bac collecteur et du récipient à eau.
- Lavez le couvercle, le récipient à riz et les récipients de cuisson vapeur ainsi que le bac collecteur d'eau de condensation à l'eau chaude. Rincez-les ensuite correctement à l'eau froide puis séchez-les. Vous pouvez sinon les mettre à laver dans la partie supérieure de votre lave-vaisselle.
- Lavez l'intérieur du récipient à eau avec de l'eau savonneuse puis essuyez-le avec un torchon humide. Laissez-le ensuite sécher.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif.

## Détartrage

Selon la dureté de l'eau, du calque s'accumule progressivement sur la résistance. Cela peut raccourcir le temps de cuisson, alors que les aliments ne sont pas encore cuits. Pour éviter cela, versez, après 7 à 10 utilisations, 3 tasses de vinaigre dans le récipient à eau puis remplissez d'eau jusqu'à la marque „MAX". Ne fermez pas avec le couvercle et ne placez ni les récipients de cuisson, ni celui à riz, ni le bac collecteur dans l'appareil.

- Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant puis réglez le minuteur pour 30 minutes.
- Lorsque vous entendez le signal sonore, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir complètement. Videz ensuite le contenu du récipient à eau.
- Rincez le récipient plusieurs fois à l'eau froide.

## Données techniques

Modèle: ..... DG 1216 CB

Alimentation: .....230 V, 50 Hz

Consommation:..... 750 W

Classe de protection: ..... I

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.



05-DG 1216 CB 20 07.03.2007, 8:43:13 Uhr

## Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

## Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.





05-DG 1216 CB 21 07.03.2007, 8:43:16 Uhr

## Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

**Niño**

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  **¡Atención!** No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.

## Indicaciones especiales de seguridad

- El cocedor al vapor solamente lo puede conectar a una caja de enchufe instalada por la norma y con una tensión a la red de 230 V.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Tenga atención de que el cable de red y el aparato nunca estén sobre superficies calientes o en la cercanía de fuentes de calor. Situe el cable de red de tal manera que no entre en contacto con objetos agudos.
- No doble el cable de red ni lo vuelva alrededor del aparato.
- ¡En caso de que el aparato se haya caído en agua, solamente lo debe sacar del agua cuando haya sacado la clavija de red de la caja de enchufe! Después no lo ponga más en marcha, sino dejélo revisar primero de un punto de servicio. Esto también debe hacerlo cuando se haya estropeado el cable de red o el aparato o cuando se haya caído el cocedor al vapor al suelo.
- ¡En caso de que no haya utilizado el aparato debidamente o correctamente, el fabricante no se hará responsable de los daños!
- En la utilización de aparatos de calor eléctrico se producen temperaturas altas, que pueden causar quemaduras (p.ej. agua caliente, vapor de agua caliente, elemento calefactor). Utilice los asideros para agarrar la tapadera y las fuentes. ¡Informe también a los demás usuarios sobre los peligros!
- No situe el cocedor al vapor cerca de una pared (distancia mínima de 10 cm) o debajo de un armario colgante. Nunca ponga otro objeto sobre el aparato. Durante el funcionamiento no atape las aperturas para el vapor. El vapor tiene que escaparse sin estorbo.
- **¡Cuidado!** ¡De los agujeros de vapor y al abrir la tapadera sale vapor caliente! ¡Existe peligro de escaldarse!
- Deje enfríarse completamente el aparato, antes de que lo limpie o recoja.
- ¡Nunca conecte el cocedor al vapor sin agua!
- Solamente utilice el aparato para la preparación de comidas, nunca para otros fines.

**Símbolos en este manual de instrucciones**

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

**i INDICACIÓN:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

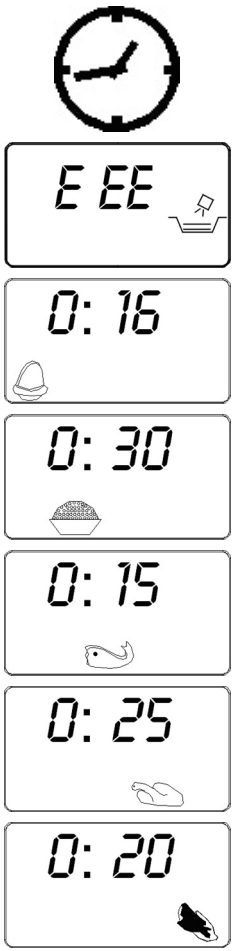
## Indicación de los elementos de manejo

1 Equipo básico del cocedor al vapor
2 Panel de control
3 Indicador de agua
4 Tubo de vapor
5 Recipiente para agua condensada
6 Bandeja inferior de cocción (BOTTOM)
7 Fuente de arroz
8 Fuente inferior de vapor (BOTTOM)
9 Bandeja de cocción en medio (MIDDLE)
10 Fuente de vapor en medio (MIDDLE)
11 Bandeja superior de cocción (TOP)
12 Fuente superior de vapor (TOP)
13 Tapa



05-DG 1216 CB 22 07.03.2007, 8:43:16 Uhr

**Símbolos en el panel de control**




**Secuenciador**

**Falta de agua**

**Huevos**

**Arroz**

**Pescado**

**Carne/Aves**

**Verduras**

## Antes del primer uso

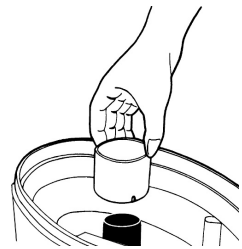
Saque el cocedor cuidadosamente del embalaje. Límpie la tapa, la fuente de arroz, los recipientes de vapor y de agua condensada, el tubo de vapor y las bandejas de cocción cuidadosamente utilizando agua con jabón caliente para quitar los restos de embalaje y de polvo. De esta forma podrá quitar bien los restos de polvo del embalaje. Después aclare a fondo estos componentes con agua clara y sequélos. También puede lavar estos componentes en el apartado superior del lavavajillas. Limpie con un paño húmedo el recipiente de agua por dentro, después dejélo secar.

## Montaje y avisos de uso

Coloque el aparato cerca de una caja de enchufe. Tenga atención de que el aparato esté sobre una superficie plana como antideslizante y resistente al calor con distancia suficiente a la pared o al mobiliario.

**⚠ ATENCIÓN:**
- ¡No coloque el cocedor al vapor debajo de armarios colgantes!
- ¡La unidad de vapor y los accesorios no están destinados para la utilización en el horno (microondas, con aire o convencional) o encima de la cacerola!

**Función de vapor inmediata**



Por el tubo especial de vapor, después de pocos segundos ya obtendrá el primer vapor. Esta parte del equipo cubre el elemento eléctrico y regula el agua. Para esta función ponga este accesorio - con el pequeño corte hacia abajo – antes de la cocción sobre el elemento eléctrico. Apriete firmemente el tubo hacia abajo.

**Llenar de agua**

**i INDICACIÓN:**
Solamente vierta agua clara y limpia en el recipiente de agua. No vierta otros líquidos en el recipiente. Tampoco no se puede verter sal, pimienta etc.

- En el indicador de agua podrá ver la cantidad de agua en el recipiente correspondiente.
- La cantidad de agua debería encontrarse entre las marcas „MIN“ y „MAX“.
- Para un tiempo de cocción de más de 15 min. debería rellenar el recipiente siempre hasta la marca máxima.

**Recipiente**

Coloque la bandeja de condensación en la parte inferior.

**Uso de una sola fuente de vapor**

**i INDICACIÓN:**
Para facilitar el trabajo, las bandejas de cocción y de vapor llevan la inscripción BOTTOM (abajo), MIDDLE (en medio) y TOP (arriba).

- Ponga las bandejas de cocción y de vapor (BOTTOM) sobre el recipiente.
- Ponga verduras, pescado u otras comidas sin salsa o líquido en la bandeja de cocción. ¡Las salidas del vapor no deben estar por completo cubiertas!
- Ponga la tapa al final.

**Uso de dos o tres fuentes de vapor**

- Ponga la mayor pieza de cocción con el mayor tiempo de cocción en la bandeja inferior y póngala luego sobre el recipiente en la parte inferior.
- Ponga la bandeja de vapor (BOTTOM), otra bandeja de cocción y la bandeja de vapor (MIDDLE).





05-DG 1216 CB 23 07.03.2007, 8:43:19 Uhr

- Según las necesidades pueda ampliar el cocedor al vapor hasta las bandejas de vapor y de cocción (TOP).
- Ponga la tapa al final.

**Utilización de la fuente de arroz**

- Ponga arroz u otros alimentos con salsa o líquidos en la fuente de arroz.

Por favor, siga observando nuestros „avisos de preparación". En ellos podrá encontrar recomendaciones para añadir agua a diversos tipos de arroz.

## Puesta en funcionamiento



Después de haber vertido el agua, coloque la tapadera e introduzca la clavija de red en la caja de enchufe. Se escucha un tono de señal.

**Elegir programa de cocción**

- En el panel de control figura „0:00". El botón POWER LED se enciende en verde.
- Ahora tiene que elegir un programa de cocción con el botón **PROGRAM**.

> **i INDICACIÓN:**
> Los otros botones siguen siendo bloqueados hasta que se haya elegido un programa de cocción.

- Si ha elegido un programa de cocción, al mismo tiempo se sugiere el correspondiente tiempo de cocción (ver: símbolos en el panel de control).
- Pulse el botón **ON/OFF**, para empezar la cocción directamente. El botón POWER LED se enciende en rojo.

**Cambiar la duración de la cocción**

- Después de que haya elegido un programa de cocción, puede prolongar el tiempo de cocción con el botón **COOKING TIME**.
- Elija, por ejemplo la opción "Carne/Aves" con el botón **PROGRAM**. Se indica un tiempo de cocción de 25 minutos.
- Pulse el botón **COOKING TIME**, para prolongar el tiempo de cocción hasta 59 minutos.

> **i INDICACIÓN:**
> No puede reducir el tiempo de cocción indicado.

**Funcionamiento con el secuenciador**

- Después de haber elegido un programa de cocción, podrá aplazar el comienzo de la cocción con el botón **TIMER**.
- Elija, por ejemplo, la función "Arroz" con el botón **PROGRAM**. Se indica un tiempo de cocción de 30 minutos.
- Pulse el botón **TIMER**. En el panel de control figura „0:00". Las cifras de los minutos destellan en este momento.
- Pulse el botón **COOKING TIME**, para indicar el retraso en minutos.
- Pulse el botón **TIMER** otra vez. Las cifras de las horas destellan.
- Pulse el botón **COOKING TIME** otra vez, para indicar el retraso en horas.
- Pulse el botón **ON/OFF**, para iniciar el secuenciador. El botón POWER LED destella en verde. Después del fin del retraso el tiempo de cocción seleccionado empieza automáticamente. El botón POWER LED se enciende en rojo.

> **⚠ AVISO:**
> No utilice el equipo en su ausencia. Si utiliza el secuenciador, por favor, siempre ajuste el tiempo de tal forma, que una persona adecuada pueda controlar el equipo durante su uso.

**Rellenar agua**

- La construcción especial de los mangos en el equipo básico permite que pueda rellenar agua durante de su uso, sin que tenga que quitar las bandejas o fuentes de cocción.
- Los agujeros inferiores en los mangos llevan al recipiente de agua.
- En el caso de que la cantidad de agua sólo llegue a la marca mínima durante el uso, utilice un recipiente adecuado para rellenar estos mangos lentamente con agua, hasta que haya alcanzado el nivel deseado.

**Falta de agua**

- En el caso de que el agua se haya consumido completamente, se indica "Falta de agua" por el símbolo.
- Cuando sucede ésto, se interrumpirá automáticamente el proceso de cocción.
- Desconecte el enchufe.
- Deje enfriar el equipo durante de aprox. 15 minutos.
- Rellene el recipiente luego con agua y empiece el proceso de cocción de nuevo.

**Terminar el uso**

1. Espere hasta que termine el programa de cocción. Se escucha un tono de señal.
2. Siempre puede interrumpir el secuenciador o la cocción pulsando el botón **ON/OFF** hasta que eschuche un tono de señal. Por consiguiente, se enciende el botón POWER LED en verde.

> **⚠ AVISO:**
> ¡Cuando toque o aparte los componentes calientes utilice por favor agarradores o guantes de cocinar para no escaldarse con el vapor caliente!

- Después del proceso de cocción, por favor saque la clavija de red de la caja de enchufe.

## Indicaciones para la preparación

**Avisos generales**

- Los siguientes tiempos sólo sirven de orientación y podrán variar circunstancialmente.
- Si utiliza varias bandejas de vapor, el entero tiempo de cocción se prolongará aprox. 5 minutos.
- Siempre ponga piezas grandes o productos alimenticios con un tiempo largo de cocción en la bandeja inferior.



05-DG 1216 CB 24 07.03.2007, 8:43:21 Uhr

- No elija productos alimenticios demasiado grandes o de mayor cantidad, para evitar que el vapor no pueda pasar por los agujeros de la bandeja de cocción.
- Descongele carne y aves antes de la cocción.
- Podrá preparar sopas o salsas de los líquidos en el recipiente.

**Arroz**

1) Existen varios tipos de arroz. Atienda a las instrucciones de cocción de cada tipo de arroz.
2) Ponga el arroz y el agua exactamente medido en la fuente de arroz. Coloque la tapadera y conecte el cocedor al vapor.
3) Revise en cada tipo, si en el tiempo mínimo indicado el arroz está uniformemente cocido. Revuelva el arroz.
4) Cuando revise / revuelva el arroz, tenga atención que no gotee agua de condensación en la fuente de arroz. Esto podría cambiar la calidad y el sabor del arroz.
5) Después de la vaporación puede condimentar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

| Clase de arroz | Junto en la fuente de arroz | | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|---|
| | Cantidad de arroz | Agua | |
| Arroz marrón | | | |
| - Normal | 1/2 taza | 1 taza | 42-45 |
| - Medio cocido („Parboiled“) | 1 taza | 1 1/2 taza | 45-50 |
| Mezcla entre arroz grano largo y arroz salvaje | | | |
| - Normal | 1 taza | 1 1/2 taza | 56-58 |
| - Arroz rápido cocido | 1 taza | 1 3/4 taza | 18-20 |
| Arroz instantáneo | 1 taza | 1 1/2 taza | 12-15 |
| Arroz blanco | | | |
| - Normal | 1 taza | 1 1/2 taza | 45-50 |
| - Arroz grano largo | 1 taza | 1 2/3 taza | 50-55 |

**Verduras/fruta**

1) Lave a fondo la verdura, corte los tallos. Dependiendo de la necesidad lave, pele o trocee la verdura. Trozos pequeños vaporan antes que trozos grandes.
2) La cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad, temperatura de alimentos congelados pueden influir en el tiempo de vaporación. La cantidad de agua y el tiempo de cocción son variables, dependiendo del resultado deseado.
3) Verdura congelada no se debería descongelar antes de la vaporación.

| Clase de verdura/ de fruta | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|
| Alcachofas, enteras | 4 piezas enteras | 30-32 |
| Espárragos, puntas | 500 g | 12-14 |
| Judías | | |
| - verdes | 250 g | 12-14 |
| - cortadas o enteras | 500 g | 20-22 |
| - alubias | 500 g, sin vaina | 12-13 |
| Remolacha colorada | 500 g, cortada | 25-28 |
| Brocoli, puntas | 500 g | 20-22 |
| Col de Bruselas | 500 g | 24-26 |
| Col blanca | 500 g, cortada | 16-18 |
| Apio | 250 g, en rodajas | 14-16 |
| Zanahorias | 500 g, en rodajas | 18-20 |
| Coliflor, entera | 500 g | 20-22 |
| Mazorcas | 3-5 mazorcas | 14-16 |
| Berenjenas | 500 g | 16-18 |
| Champiñones, enteros | 500 g | 10-12 |
| Cebollas | 250 g, en rodajas delgadas | 12-14 |
| Pimiento, enteros | aprox. hasta 4 medianas | 12-13 |
| Patatas | aprox. 500 g | 30-32 |
| Nabo | 1 mediana, en dados | 28-30 |
| Espinacas | 250 g | 14-16 |
| Calabaza | 500 g | 16-18 |
| Nabos | 500 g, en rodajas | 20-22 |
| Verdura congelada | 285 g | 28-50 |
| Manzanas | 500 g, en trozos | 10-15 |
| Peras | 500 g, en trozos | 10-15 |

**Pescado y frutos de mar**

1) Los tiempos de vaporación indicados en la tabla valen para frutos de mar y pescado fresco, congelado o descongelado. Lave y limpie los frutos de mar frescos y el pescado antes de la vaporación.
2) Casi todas las clases de pescado y frutos de mar están rápidamente cocidos. Vapore cantidades pequeñas o las cantidades indicadas.
3) Almejas pequeñas o grandes y ostras se abren en diferente tiempo. Revise las cáscaras para evitar que se pasen cociendo.
   ¡De ninguna forma coma almejas, cuya cáscara no se haya abierto después de la cocción, para evitar una posible intoxicación por pescado!
4) Los filetes de pescado también los puede vaporizar en la fuente de arrroz.
5) Ajuste el tiempo de cocción correspondiente.

| Frutos de mar / pescado | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|
| Almejas grandes en su cáscara | 500 g | 10-12 |
| Gambas | 250 g | 20-22 |
| Langosta de mar | | |
| - Cola | 2-4 | 16-18 |
| - Troceados | 500-600 g | 18-20 |
| Almejas Pequeñas (Frescas en su cáscara) | 500 g | 14-16 |
| Ostras (Frescas en su cáscara) | 1500 g | 18-20 |
| Vieiras (Frescas) | 500 g | 16-18 |
| Gámbaros | | |
| - Medianos en su cáscara | 500 g | 10-12 |
| - Grandes/ supergrandes en su cáscara | 500 g | 16-18 |





05-DG 1216 CB 25 07.03.2007, 8:43:23 Uhr

| Frutos de mar / pescado | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|
| Pescado | | |
| - Entero | 250-375 g | 10-12 |
| - Filete | 500 g | 10-12 |
| - Bistec | 500 g, 2,5 cm grosor | 16-18 |

**Carne**

| Clase de carne | Peso o piezas | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|
| Carne de vaca | | |
| - Piezas | 500 g | 28-30 |
| - Hamburguesas/ Filetes Rusos | 500 g | 16-18 |
| - Almóndigas | 500 g | 22-24 |
| Pollo | | |
| - Piezas/rodajas | 2-4 | 24-26 |
| Cordero | | |
| - Piezas/rodajas | 500 g | 26-28 |
| Cerdo | | |
| - Piezas/rodajas | 500 g | 26-28 |
| Perrito caliente/ salchichas | 500 g | 14-18 |

**Huevos**

| Clase | Cantidad | Tiempo aprox. (Minutos) |
|---|---|---|
| En la cáscara | | |
| - Pasado por agua | 1-12 | 15-18 |
| - Huevos duros | 1-12 | 19-22 |
| Huevos escalfados | | |
| 1. paso: Verter 2 tazas de agua en la fuente de arroz: Vaporizar para calentar el agua | | 7-8 |
| 2. paso: Cascar el huevo y verter el contenido en una fuente pequeña, introducir la fuente en la fuente de arroz con el agua caliente hasta que el huevo se haya escalfado. | | 7-8 |
| Huevos revueltos | | |
| Revolver 6 huevos y junto con dos cucharas soperas de leche verter el líquido en la fuente de arroz. Condimentar con sal y pimienta. Durante los primeros minutos del tiempo de cocción revolver los huevos. | | 20-22 |

## Limpieza y cuidado

- ¡Antes de limpiar el aparato saque siempre la clavija de red y dejélo enfríar suficientemente!
- No sumerja nunca la parte inferior, el cable de red y la clavija de red en agua.
- Derrame cuidadosamente el contenido de la bandeja de condensación y el recipiente de agua.
- Limpie con un baño jabonoso caliente la tapadera, las fuentes de arroz y de vapor y la bandeja de condensación. A continuación aclare estos componentes a fondo con agua clara y sequélos. También puede lavar estos componentes en el apartado superior del lavavajillas.
- Limpie con un paño húmedo el recipiente de agua por dentro, después dejélo secar.
- No utilice detergentes de limpieza agresivos.

## Descalcificación

En caso de tener agua dura se almacena poco a poco cal sobre el elemento calefactor. Esto podría ocasionar que el proceso de vaporazión termine antes de que estén los alimentos cocidos. Para evitar esto, después de haber utilizado de 7-10 veces el aparato, vierta 3 tazas de vinagre en el recipiente de agua y llenélo hasta la indicación „MAX“ con agua. No ponga la tapadera, ni coloque las fuentes de vapor y de arroz ni la bandeja de condensación en el cocedor al vapor.

- Conecte el enchufe y ponga el reloj a 30 minutos.
- Si escucha la señal, desconecte el enchufe otra vez.
- Deje enfríar por completo el aparato. Ahora vierta el contenido del recipiente de agua.
- Debe enjuagar varias veces con agua fría el recipiente de agua.

## Datos técnicos

Modelo: ..... DG 1216 CB

Suministro de tensión: .....230 V, 50 Hz

Consumo de energía: ..... 750 W

Clase de protección: ..... I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

## Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.





05-DG 1216 CB 26 07.03.2007, 8:43:27 Uhr

## Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

## Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.





05-DG 1216 CB 27 07.03.2007, 8:43:29 Uhr

## Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

**Criança**

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

  **Atenção!** Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.

## Instruções especiais de segurança

- Ligar o aparelho apenas a uma tomada instalada convenientemente, com uma tensão de 230 V.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana. Atenção: não colocar o fio nem o aparelho sobre superfícies quentes, nem nas proximidades de fontes de calor. Posicionar o fio de forma a que não toque em objectos com esquinas afiadas.
- Não dobrar o fio, nem enrolar o mesmo à volta do aparelho.
- No caso de o aparelho cair dentro de água, retirá-lo da mesma só depois de se ter desligado a ficha da tomada! Não o pôr a funcionar mais, até o mesmo ser examinado pelos serviços autorizados de assistência técnica. Deverá proceder-se da mesma forma, no caso de o fio ou o aparelho apresentarem quaisquer estragos, ou de o aparelho cair ao chão.
- Se o aparelho não for utilizado para os fins a que se destina, ou se for manejado de forma incorrecta, não se assumirá qualquer responsabilidade pelos danos que daí possam resultar!
- Durante o funcionamento de aparelhos eléctricos, persistirão temperaturas muitos elevadas que poderão provocar queimaduras (p. ex. água escaldante, vapor muito quente, elemento térmico). Utilizar as asas para se pegar na tampa e nos recipientes. Chamar a atenção de outros utilizadores para os perigos!
- Não colocar o aparelho de cozer a vapor muito próximo da parede (distância mínima: 10 cm), nem por baixo de armários. Nunca colocar nada sobre o aparelho. Não tapar os orifícios para saída do vapor durante o funcionamento. O vapor terá de poder sair sem quaisquer obstáculos.
- **Cuidado!** Sairá vapor muito quente dos orifícios e ao tirar-se a tampa! Perigo de queimaduras!
- Deixar o aparelho arrefecer completamente antes de se proceder à sua limpeza e de se o guardar.
- Não ligar nunca o aparelho sem água!
- Utilizar o aparelho apenas para a preparação de comidas e de forma alguma para quaisquer outros fins.

**Símbolos nestas Instruções de uso**

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ **AVISO:**
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ **ATENÇÃO:**
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

**i INDICAÇÃO:** Realça sugestões e informações para si.

## Descrição dos elementos

1 Aparelho básico de cozer a vapor
2 Painel de comando
3 Indicação do nível de água
4 Tubo de vapor
5 Recipiente colector de água condensada
6 Tabuleiro para alimentos cozidos em baixo (BOTTOM)
7 Tigela para arroz
8 Tigela do vapor em baixo (BOTTOM)
9 Tabuleiro para alimentos cozidos no meio (MIDDLE)
10 Tigela do vapor no meio (MIDDLE)
11 Tabuleiro para alimentos cozidos em cima (TOP)
12 Tigela do vapor em cima (TOP)
13 Tampa

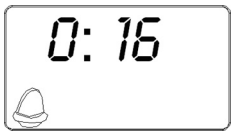


05-DG 1216 CB 28 07.03.2007, 8:43:29 Uhr

**Símbolos no ecrã**

**Timer**

**Falta de água**




**Ovos**

**Arroz**

**Peixe**

**Carne/aves**

**Legumes**

## Antes da primeira utilização

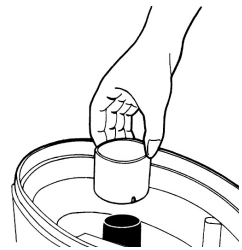
Retire o aparelho de cozer a vapor com cuidado da sua embalagem de venda. Limpe cuidadosamente dos restos de embalagem e do pó a tampa, a tigela do arroz, as tigelas do vapor e colectora da água de condensação, o tubo de vapor e os tabuleiros para os alimentos cozidos com água morna com sabão. Passar seguidamente por água limpa e enxugar. Estas peças poderão igualmente ser lavadas na máquina, mas terão de ser colocadas na parte superior da mesma. Limpar o recipiente da água por dentro, usando um pano húmido; deixar secar em seguida.

## Montagem e indicações para a utilização

Colocar o aparelho, nas proximidades de uma tomada, sobre uma superfície que terá de ser plana e seca, assim como não escorregadia e à prova de calor. O aparelho terá de ficar a distância suficiente da parede e dos móveis.

**⚠ ATENÇÃO:**
- Não colocar o aparelho por baixo de armários!
- O aparelho e os seus acessórios não são apropriados para qualquer espécie de fogões, nem para o microondas!

**Função de vapor imediato**



Obtém por meio do tubo de vapor depois de poucos segundos o primeiro vapor. Esta componente tapa a componente de aquecimento e regula a entrada de água de esta componente - com a pequena reentrância para baixo - antes de cozer em cima da componente de aquecimento. Prima o tubo com força para baixo.

**Encher de água**

**i INDICAÇÃO:**
Deitar apenas água limpa no recipiente para a água. Não utilizar quaisquer outros líquidos, nem adicionar sal, pimenta, etc.

- Na indicação do nível da água pode ler o grau de enchimento da mesma.
- O nível da água deve encontrar-se entre as marcações „MIN“ e „Max“.
- Para tempos de cozedura de mais de 15 min deve encher o tanque até à marca máxima.

**Recipiente colector de água condensada**

Colocar o recipiente para recolha da água de condensação na parte inferior do aparelho.

**Utilização de apenas uma tigela de vapor**

**i INDICAÇÃO:**
Para facilitar o trabalho, os tabuleiros de cozedura e as tigelas de vapor foram providos com a inscrição BOTTOM (baixo), MIDDLE (meio) e TOP (cima).

- Coloque o tabuleiro de cozedura e a tigela do vapor (BOTTOM) em cima do recipiente colector.
- Coloque legumes, peixe ou outros alimentos sem molho ou líquido no tabuleiro de cozedura. As saídas para o vapor não poderão ficar completamente cobertas!
- Por fim coloque a tampa.





05-DG 1216 CB 29 07.03.2007, 8:43:32 Uhr

**Utilização de duas ou três tigelas de vapor**

- Ponha a peça maior que tem para cozer, com o tempo de cozedura mais longo, no tabuleiro de cozedura inferior, e coloque este sobre o recipiente colector na parte de baixo.
- Coloque a tigela de vapor (BOTTOM) e mais um tabuleiro de cozedura e a tigela de vapor (MIDDLE) por cima.
- Conforme a necessidade pode aumentar o aparelho de cozer a vapor de mais uma tigela de vapor e do tabuleiro de cozedura (TOP).
- Por fim coloque a tampa.

**Utilização do recipiente para arroz**

- Deitar arroz ou outros alimentos, com molho ou líquido, no recipiente para arroz.

Observe por favor ainda as nossas „Indicações de preparação". Nestas encontra conselhos para o adicionamento de água em diferentes tipos de arroz.



## Colocação em funcionamento

Depois de ter deitado água, coloque a tampa e introduza a ficha na tomada. É reproduzido um sinal sonoro.

**Seleccionar programa de cozedura**

- No ecrã aparece a indicação "0:00". O díodo luminoso brilha verde.
- Com a tecla **PROGRAM** tem agora de seleccionar um programa de cozedura.

> **i INDICAÇÃO:**
> As outras teclas encontram-se bloqueadas até ter sido seleccionado um programa de cozedura.

- Quando seleccionou um programa de cozedura também é proposto, ao mesmo, o tempo de cozedura (ver: símbolos no ecrã).
- Prima a tecla **ON/OFF**, para iniciar directamente o procedimento de cozedura. O díodo luminoso brilha vermelho.

**Alterar a duração da cozedura**

- Depois de ter seleccionado um programa de cozedura, pode prolongar com a tecla **COOKING TIME** o tempo de cozedura.
- Seleccione por ex. com a tecla **PROGRAM** a configuração "Carne/Aves". É-lhe indicado um tempo de cozedura de 25 minutos.
- Prima a tecla **COOKING TIME** para prolongar o tempo de cozedura até 59 minutos.

> **i INDICAÇÃO:**
> Não pode encurtar o tempo de cozedura indicado.

**Funcionamento com o Timer**

- Depois de ter seleccionado o programa de cozedura, pode atrasar com a tecla **TIMER** o início.
- Seleccione por ex. com a tecla **PROGRAM** a configuração "Arroz". É-lhe indicado um tempo de cozedura de 30 minutos.
- Prima a tecla **TIMER**. No ecrã é exibida a indicação "0:00", enquanto as casas dos minutos piscam.
- Prima a tecla **COOKING TIME**, para introduzir o atraso em minutos.
- Prima de novo a tecla **TIMER**. No ecrã piscam as horas.
- Prima a tecla **COOKING TIME**, para introduzir o atraso em horas.
- Prima de novo a tecla **ON/OFF**, para iniciar o Timer. O díodo luminoso pisca verde. Decorrido o tempo do atraso é iniciado automaticamente o programa de cozedura seleccionado. O díodo luminoso brilha vermelho.

> **⚠ AVISO:**
> Só utilize por princípio o aparelho sob vigilância. Ao cozer com atraso, configure as horas de modo a que o aparelho esteja sob vigilância adequada durante o funcionamento.

**Reabastecer com água**

- A construção especial das cavidades para pegar na base do aparelho permite de o reabastecer com água durante o funcionamento, sem ter de retirar os tabuleiros ou as tigelas de cozedura.
- Os orifícios em baixo nas cavidades-pega conduzem ao reservatório de água.
- Se o nível de água tender para a marcação mínima durante o funcionamento, despeje com um recipiente adequado devagar água nestas cavidades-pega, até alcançar o nível desejado.

**Falta de água**

- Se a água estiver completamente consumida, é-lhe exibido o símbolo "Falta de água".
- Neste caso o procedimento de cozedura é interrompido automaticamente.
- Retire a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 15 minutos.
- Reabasteça então com água e dê início de novo ao procedimento de cozedura.

**Concluir o funcionamento**

1. Espere pelo fim do programa de cozedura. Ouve-se então um som de sinal.
2. Pode interromper a qualquer momento o funcionamento do Timer ou da cozedura, mantendo premida a tecla **ON/OFF**, até se ouvir um som de sinal. O díodo luminoso brilha então verde.

> **⚠ AVISO:**
> É absolutamente necessário usarem-se pegas ou luvas quando se tocar em componentes quentes, ou quando se retirarem os mesmos do aparelho, pois de contrário, o vapor escaldará as mãos!

- Quando a cozedura chegar ao fim, é favor retirar a ficha da tomada.



05-DG 1216 CB 30 07.03.2007, 8:43:35 Uhr

## Indicações para cozinhados

**Generalidades**

- As indicações de tempo seguintes apenas representam valores de referência e podem variar com as circunstâncias.
- Quando utiliza várias tigelas de vapor, o tempo de preparação prolonga-se de aprox. 5 minutos.
- Coloque sempre no tabuleiro de cozedura inferior as peças de alimentos grandes ou os alimentos com longo tempo de cozedura.
- Não utilize peças de alimentos demasiadamente grandes ou em quantidade demasiada, para o vapor poder subir pelos orifícios desimpedidos do tabuleiro de cozedura.
- Descongele a carne e as aves antes de as por a cozer.
- Líquidos que são recolhidos no recipiente colector podem ser usados em sopas e molhos.

**Arroz**

1) Existem várias qualidades de arroz. Seguir as indicações individuais para a cozedura de cada uma delas.
2) Deitar as quantidades necessárias de arroz e de água no recipiente. Colocar a tampa e ligar o aparelho.
3) Verificar, na altura do tempo indicado para a cozedura mínima, se o arroz está cozido de forma homogénea. Mexer o arroz.
4) Quando se examinar/mexer o arroz, não deixar cair água de condensação no recipiente; tal iria alterar a qualidade e o gosto do arroz.
5) Depois de cozido, o arroz poderá ser temperado com sal, pimenta ou manteiga.

| Espécie de arroz | Juntamente no recipiente de arroz | | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|---|
| | Quantidade de arroz | Água | |
| Arroz escuro | | | |
| - Normal | 1/2 chávena | 1 chávena | 42-45 |
| - Meio-cozido („paraboiled“) | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 45-50 |
| Mistura de arroz agulha e de arroz selvagem | | | |
| - Normal | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 56-58 |
| - Arroz rápido | 1 chávena | 1 3/4 chávenas | 18-20 |
| Arroz instantâneo | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 12-15 |
| Arroz branco | | | |
| - Normal | 1 chávena | 1 1/2 chávenas | 45-50 |
| - Arroz agulha | 1 chávena | 1 2/3 chávenas | 50-55 |

**Legumes/Fruta**

1) Lavar muito bem os legumes; cortar os talos. Descascar ou cortar os legumes conforme as qualidades. A cozedura será tanto mais rápida quanto mais pequenos forem os bocados.
2) A qualidade, a quantidade, a frescura, o tamanho/a homogeneidade e a temperatura de alimentos congelados poderão influenciam a duração da cozedura. A quantidade de água e a duração da cozedura são variáveis, dependendo do resultado desejado.
3) Não descongelar legumes congelados antes de serem cozidos.

| Espécie de legumes/ de frutas | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|
| Alcachofras, inteiras | 4 inteiras | 30-32 |
| Espargos, cabeças | 500 g | 12-14 |
| Feijão | | |
| - Verde, amarelo | 250 g | 12-14 |
| - cortado ou inteiro | 500 g | 20-22 |
| - Favas | 500 g, sem vagem | 12-13 |
| Beterraba | 500 g, aos bocados | 25-28 |
| Brócolos, cabeças | 500 g | 20-22 |
| Couve de Bruxelas | 500 g | 24-26 |
| Couve lombarda | 500 g, aos bocados | 16-18 |
| Aipo | 250 g, às rodelas | 14-16 |
| Cenouras | 500 g, às rodelas | 18-20 |
| Couve-flor, inteira | 500 g | 20-22 |
| Milho, maçaroca | 3-5 maçarocas | 14-16 |
| Beringela | 500 g | 16-18 |
| Cogumelos, inteiros | 500 g | 10-12 |
| Cebolas | 250 g, rodelas finas | 12-14 |
| Pimento, inteiro | 4 médios (aprox.) | 12-13 |
| Batatas | aprox. 500 g | 30-32 |
| Nabo ponteagudo | 1 médios, aos bocados | 28-30 |
| Espinafre | 250 g | 14-16 |
| Abóbora | 500 g | 16-18 |
| Nabos | 500 g, às rodelas | 20-22 |
| Legumes congelados | 285 g | 28-50 |
| Maçãs | 500 g, aos bocadas | 10-15 |
| Peras | 500 g, aos bocadas | 10-15 |

**Peixe e mariscos**

1) Os tempos de cozedura indicados na tabela referem-se a peixe e mariscos frescos, congelados e descongelados. Lavar e amanhar muito bem o peixe e os mariscos, antes de serem cozidos.
2) A maior parte do peixe e do marisco cozem muito rapidamente. Cozer quantidades pequenas ou as quantidades indicadas.
3) Os mariscos de concha, ao serem cozidos, não se abrem todos ao mesmo tempo. Ir tirando os que se abrem primeiro. Não comer os que não se abrem durante a cozedura, pois há perigo de intoxicação!
4) Os filetes de peixe podem ser cozidos igualmente no recipiente de arroz.
5) Regular o temporizador para os tempos de cozedura necessários.

| Mariscos / Peixe | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|
| Marisco grande de concha | 500 g | 10-12 |
| Camarão | 250 g | 20-22 |
| Lagosta | | |
| - sem cabeça | 2-4 | 16-18 |
| - cortada | 500-600 g | 18-20 |
| Marisco pequeno (fresco, com conchas) | 500 g | 14-16 |
| Ostras (frescas, com concha) | 1500 g | 18-20 |
| Vieiras (frescas) | 500 g | 16-18 |





05-DG 1216 CB 31 07.03.2007, 8:43:37 Uhr

| Mariscos / Peixe | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|
| Gambas | | |
| - médias com casca | 500 g | 10-12 |
| - grandes/muito grandes com casca | 500 g | 16-18 |
| Peixe | | |
| - inteiro | 250-375 g | 10-12 |
| - filetes | 500 g | 10-12 |
| - postas | 500 g, 2,5 cm de grossura | 16-18 |

**Carne**

| Espécie de carne | Peso ou unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|
| Carne de vaca | | |
| - aos bocados | 500 g | 28-30 |
| - hamburgers | 500 g | 16-18 |
| - almondegas | 500 g | 22-24 |
| Galinha | | |
| - aos bocados / às fatias | 2-4 | 24-26 |
| Borrego | | |
| - aos bocados / às fatias | 500 g | 26-28 |
| Carne de porco | | |
| - aos bocados / às fatias | 500 g | 26-28 |
| Cachorros / Salsichas | 500 g | 14-18 |

**Ovos**

| Maneira | Unidades | Tempo aprox. (minutos) |
|---|---|---|
| Com casca | | |
| - mal cozidos | 1-12 | 15-18 |
| - bem cozidos | 1-12 | 19-22 |
| Escalfados | | |
| 1º: Deitar 2 chávenas de água no recipiente do arroz; vaporizar, para aquecer água. | | 7-8 |
| 2º: Abrir o ovo e deitá-lo no recipiente pequeno; colocar este recipiente dentro do recipiente de arroz com água quente, até o ovo ficar escalfado. | | 7-8 |
| Ovos mexidos | | |
| Bater 6 ovos e acrescentar 2 colheres de sopa de leite; deitar a mistura no recipiente de arroz. Temperar com sal e pimenta. Mexer durante os primeiros minutos. | | 20-22 |

## Limpeza e manutenção

- Antes de se proceder à limpeza do aparelho, retirar em primeiro lugar a ficha da tomada e deixá-lo arrefecer suficientemente!
- Não imergir nunca em água a base do aparelho, nem o fio, nem a ficha.
- Deitar fora, com todo o cuidado, o conteúdo do recipiente de recolha e do recipiente da água.
- Lavar em água quente com detergente a tampa, os recipientes para arroz e para cozedura a vapor e o recipiente para recolha da água de condensação. Passar seguidamente por água limpa e enxugar. Estas peças poderão igualmente ser lavadas na máquina, mas terão de ser colocadas na parte superior da mesma.
- Limpar o recipiente da água por dentro, usando um pano húmido; deixar secar em seguida.
- Não usar detergentes nem produtos corrosivos.

## Descalcificação

No caso de água dura, o elemento térmico ficará a pouco e pouco calcina-do, o que poderá provocar um final prematuro da formação de vapor, antes de a comida estar cozida. Para se evitar tal, após se ter utilizado o aparelho 7 a 10 vezes, deitar 3 chávenas de vinagre no recipiente da água e acrescentar água limpa até à marcação „max“. Não colocar a tampa, nem introduzir os outros recipientes no aparelho.

- Enfie a ficha numa tomada e ponha o relógio em 30 minutos.
- Quando se ouve o som do sinal, retire a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer completamente. Só então se deverá deitar fora o conteúdo do recipiente da água.
- Passar seguidamente este recipiente várias vezes por água fria.

## Características técnicas

Modelo: ..... DG 1216 CB

Alimentação da corrente: .....230 V, 50 Hz

Consumo de energia: ..... 750 W

Categoria de protecção: ..... I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

## Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.





05-DG 1216 CB 32 07.03.2007, 8:43:40 Uhr

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

## Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

## Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.





05-DG 1216 CB 33 07.03.2007, 8:43:42 Uhr

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

**Bambini**

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  **Attenzione!** Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
  **Pericolo di soffocamento!**

- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.

## Avvertenze speciali per la sicurezza

- Collegare gli apparecchi per la cottura al vapore solo a prese regolarmente installate con una tensione di rete di 230 V.
- Porre l'apparecchio su una superficie piana. Fare attenzione che il cavo di collegamento alla rete e l'apparecchio non poggino mai su superfici bollenti o in prossimità di fonti di calore. Disporre il cavo di collegamento alla rete in modo che non sia a contatto con oggetti dagli spigoli vivi.
- Non piegare il cavo di collegamento alla rete e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.
- Se l'apparecchio dovesse cadere in acqua, prima di tirarlo fuori staccare la spina! Poi non rimetterlo in funzione, ma farlo controllare da un centro assistenza autorizzato. Lo stesso discorso vale anche se il cavo di collegamento alla rete o l'apparecchio sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto.
- Se l'apparecchio non viene usato in conformità alle istruzioni o se viene usato scorrettamente, non possiamo assumerci nessuna responsabilità per i danni che ne derivano!
- Durante il funzionamento di apparecchi elettrici che producono calore si generano temperature elevate che possono causare ustioni (per esempio acqua bollente, vapore bollente, elemento scaldante). Usare i manici per afferrare il coperchio e i cestelli. Far presente il pericolo anche agli altri utenti!
- Non mettere mai l'apparecchio per la cottura a vapore troppo vicino ad una parete (distanza minima: 10 cm) o sotto un armadietto pensile. Non appoggiare mai nulla sull'apparecchio. Le aperture per la fuoriuscita del vapore non devono mai essere chiuse quando l'apparecchio è in funzione. Il vapore deve poter fuoriuscire liberamente.
- ATTENZIONE! Dai fori per la fuoriuscita del vapore e quando si solleva il coperchio c'è fuoriuscita di vapore bollente! Pericolo di ustioni!
- Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo e riporlo.
- Non accendere mai l'apparecchio per la cottura a vapore senza acqua!
- Usare l'apparecchio solo per preparare cibi, mai per altri scopi.

**Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso**

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

**⚠ AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

**⚠ ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

**i NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.





05-DG 1216 CB 34 07.03.2007, 8:43:43 Uhr

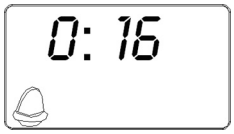
## Elementi di comando

1 Apparecchio base per vaporiera
2 Pannello di comando
3 Indicatore di livello dell'acqua
4 Tubo vapore
5 Bacinella di raccolta per l'acqua di condensa
6 Cestello per la cottura sotto (BOTTOM)
7 Contenitore per la cottura del riso
8 Bacinella vapore sotto (BOTTOM)
9 Cestello per la cottura centrale (MIDDLE)
10 Bacinella vapore centrale (MIDDLE)
11 Cestello per la cottura sopra (TOP)
12 Bacinella vapore sopra (TOP)
13 Coperchio

**Simboli nel display**

**Timer**

**Mancanza di acqua**




**Uova**

**Riso**

**Pesce**

**Carne/Volatili**

**Verdura**

## Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

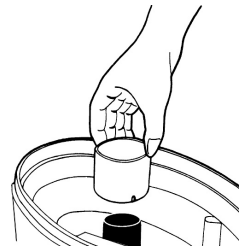
Togliete la vaporiera con cautela dal suo imballaggio. Pulite a fondo con acqua calda e detersivo il coperchio, il contenitore per il riso, la bacinella per il vapore e l'acqua di condensa, il tubo vapore e i cestelli per la cottura, rimovendo i residui di polvere dell'imballaggio. Infine risciacquare a fondo con acqua corrente ed asciugare bene. In alternativa questi pezzi si possono lavare anche nel cesto alto della lavastoviglie. Pulire bene l'interno del contenitore per l'acqua con un panno umido; infine asciugare bene.

## Indicazioni per il montaggio e l'uso

Mettere l'apparecchio nelle vicinanze di una presa. Fare attenzione che la superficie di appoggio sia piana, asciutta, inoltre non scivolosa e resistente al calore, ad una distanza sufficiente dalla parete o dai mobili.

**⚠ ATTENZIONE:**
- Non mettere l'apparecchio per la cottura a vapore sotto armadietti pensili!
- L'unità di vapore e gli accessori non sono idonei all'uso nel forno (microonde, ad aria calda o tradizionale) né sul fuoco!

**Funzione vapore immediata**



Grazie allo speciale tubo vapore avrete il primo vapore entro pochi secondi. Questo pezzo copre l'elemento radiante e regola l'acqua che fuoriesce in seguito. A tal fine calcate questo pezzo – con il piccolo intaglio rivolto verso il basso – sopra l'elemento radiante prima della cottura. Fissate bene il tubo premendolo verso il basso.

**Versare l'acqua**

**i NOTA:**
Versare solo acqua limpida e pulita nel contenitore per l'acqua. Non aggiungere altri liquidi nel contenitore. Non aggiungere nemmeno sale, pepe eccetera.

- Sull'indicatore di livello dell'acqua potete leggere il livello di riempimento nel serbatoio dell'acqua.
- Il livello dell'acqua deve essere tra le tacche MIN. e MAX.
- Per tempi di cottura superiori a 15 minuti dovreste riempire sempre il serbatoio fino alla tacca massima.

**Bacinella di raccolta**

Mettere il recipiente di raccolta nella base.





05-DG 1216 CB 35 07.03.2007, 8:43:45 Uhr

**Utilizzo di una sola bacinella vapore**

**i NOTA:**
Per facilitare il lavoro i cestelli per la cottura e le bacinelle vapore sono state dotate delle diciture BOTTOM (basso), MIDDLE (centro) e TOP (sopra).

- Mettete il cestello per la cottura e la bacinella vapore (BOTTOM) sulla bacinella di raccolta.
- Mettete verdura, pesce o altri alimenti senza salsa né liquidi sul cestello di cottura. I fori per la fuoriuscita del vapore non devono essere completamente ricoperti!
- Infine mettete il coperchio.

**Utilizzo di due o tre bacinelle vapore**

- Mettete il pezzo più grosso da cucinare, che richiede il tempo di cottura più lungo, nel cestello per la cottura in basso e appoggiatelo poi sulla bacinella di raccolta nella parte bassa.
- Sopra mettete la bacinella vapore (BOTTOM), un altro cestello per la cottura e la bacinella vapore (MIDDLE).
- Se necessario, ora potete estendere la vaporiera fino alla bacinella vapore e al cestello per la cottura (TOP).
- Infine mettete il coperchio.

**Uso del cestello per il riso**

- Mettere riso o altri cibi con sughi o liquidi nel cestello per il riso.

Osservate anche le nostre "Indicazioni per la preparazione". Qui trovate consigli per l'aggiunta di acqua nelle diverse qualità di riso.

## Messa in funzione

Dopo aver versato l'acqua chiudere con il coperchio e infilare la spina nella presa. Emette un segnale acustico.

**Selezionare il programma di cottura**

- Nel display compare l'indicazione "0.00". Il POWER LED – luce verde - è acceso.
- Ora con il tasto **PROGRAM** potete selezionare un programma di cottura.

**i NOTA:**
Gli altri tasti rimangono bloccati finché è stato selezionato un programma di cottura.

- Dopo la selezione di un programma di cottura, viene proposto contemporaneamente anche il tempo di cottura (v.: simboli nel display).
- Per avviare direttamente il processo di cottura, premete il tasto **ON/OFF**. Il POWER LED – luce rossa - è acceso.

**Modificare la durata di cottura**

- Dopo aver selezionato un programma di cottura, potete prolungare la durata della cottura con il tasto **COOKING TIME**.
- Con il tasto **PROGRAM** selezionate per esempio l'impostazione "Carne/Volatili". Vi sarà visualizzata una durata di cottura di 25 minuti.
- Premete il tasto **COOKING TIME** per prolungare la durata di cottura fino a 59 minuti.

**i NOTA:**
Non è possibile ridurre la durata di cottura prestabilita.

**Funzionamento tramite timer**

- Dopo aver selezionato un programma di cottura, potete ritardare l'avvio con il tasto **TIMER**.
- Con il tasto **PROGRAM** selezionate per esempio l'impostazione "Riso". Vi sarà visualizzata una durata di cottura di 30 minuti.
- Premete il tasto **TIMER**. Nel display compare l'indicazione "0.00", la posizione dei minuti lampeggia.
- Premete il tasto **COOKING TIME** per immettere l'inizio ritardato della cottura in minuti.
- Premete di nuovo il tasto **TIMER**. Nel display lampeggia la posizione dell'ora.
- Premete il tasto **COOKING TIME** per immettere l'inizio ritardato della cottura in ore.
- Per avviare direttamente il timer, premete il tasto **ON/OFF**. Il POWER LED – luce verde - lampeggia. Al termine del ritardo impostato il programma di cottura selezionato inizia automaticamente. Il POWER LED - luce rossa – è acceso.

**⚠ AVVISO:**
Usate sempre l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Nella cottura programmata impostate sempre l'ora in modo che durante l'uso l'apparecchio sia sotto adeguata sorveglianza.

**Ricaricare l'acqua**

- La struttura particolare delle cavità di impugnatura sull'apparecchio base permette di ricaricare con acqua durante il funzionamento senza dover estrarre i cestelli o i contenitori per la cottura.
- I fori in basso sotto le cavità di impugnatura portano al serbatoio dell'acqua.
- Se il livello dell'acqua durante il funzionamento si abbassa in direzione della tacca indicante il minimo, servendovi di un recipiente adatto, versate lentamente dell'acqua nelle cavità di impugnatura finché l'acqua raggiunge il livello desiderato.

**Mancanza di acqua**

- Quando l'acqua si è completamente esaurita, appare il simbolo "Mancanza di acqua".
- In questo caso la cottura viene interrotta automaticamente.
- Staccate la spina.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per 15 minuti circa.
- Versate di nuovo acqua e riavviate la cottura.





05-DG 1216 CB 36 07.03.2007, 8:43:47 Uhr

**Terminare il funzionamento**

1. Alla fine del programma di cottura, risuona un segnale acustico.
2. Potete interrompere in qualsiasi momento il funzionamento del timer o della cottura tenendo premuto il tasto **ON/OFF** finché risuona un segnale acustico. Il POWER LED – luce verde - si accende.

> ⚠ **AVVISO:**
> Quando si afferrano o rimuovono parti bollenti, usare assolutamente presine o guanti da forno per evitare di scottarsi con il vapore bollente!

- Alla fine della cottura staccare la spina.

## Istruzioni per la preparazione

**Informazioni generali**

- Le seguenti indicazioni di tempi costituiscono solo valori di riferimento e possono variare a seconda delle circostanze.
- Se utilizzate più bacinelle vapore, il tempo complessivo di preparazione aumenterà di 5 minuti ca.
- Mettete sempre sul cestello per la cottura più in basso i pezzi grossi o i generi alimentari che, per esperienza, richiedono tempi di cottura più lunghi.
- Non scegliete mai alimenti troppo grossi o in quantità eccessive, così il vapore può passare attraverso i fori del cestello per la cottura.
- Scongelate carne e volatili prima di cuocerli.
- I liquidi che fluiscono nella bacinella di raccolta possono essere utilizzati per minestre e salse.

**Riso**

1) Ci sono diversi tipi di riso. Attenersi alle istruzioni per la cottura di ogni sorta.
2) Versare le dosi esatte di riso e acqua nel cestello per il riso. Mettere il coperchio ed accendere l'apparecchio per la cottura a vapore.
3) Controllare dopo la durata di cottura minima per ogni sorta se il riso è cotto uniformemente. Mescolare il riso.
4) Quando si controlla/mescola il riso, fare attenzione che non goccioli condensa nel cestello del riso. Cambia la qualità e il sapore del riso.
5) Dopo la cottura a vapore il riso può essere insaporito con sale, pepe o burro.

| Tipo di riso | Insieme nel cestello del riso | | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|---|---|---|
| | Riso | Acqua | |
| Riso integrale | | | |
| - Normale | 1/2 tazza | 1 tazza | 42-45 |
| - Parboiled | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 45-50 |
| Misto riso a grani lunghi e selvatico | | | |
| - Normale | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 56-58 |
| - Riso a cottura rapida | 1 tazza | 1 3/4 tazza | 18-20 |
| Riso comune | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 12-15 |
| Riso perlato | | | |
| - Normale | 1 tazza | 1 1/2 tazza | 45-50 |
| - a grani lunghi | 1 tazza | 1 2/3 tazza | 50-55 |

**Verdura/frutta**

1) Lavare bene la verdura; togliere i gambi. Pulire, sbucciare o tritare a seconda della necessità. I pezzi piccoli si cuociono più rapidamente dei pezzi grandi.
2) La quantità, la qualità, la freschezza, le dimensioni, l'uniformità delle pietanze congelate possono condizionare i tempi di cottura. La quantità di acqua e i tempi di cottura sono variabili a seconda del risultato desiderato.
3) La verdura congelata non dovrebbe essere scongelata prima della cottura a vapore.

| Tipo di verdura/frutta | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|---|---|
| Carciofi interi | 4 interi | 30-32 |
| Asparagi, punte | 500 g | 12-14 |
| Fagioli | | |
| - fagiolini/fagioli gialli | 250 g | 12-14 |
| - tagliati o interi | 500 g | 20-22 |
| - fagioli Borlotti | 500 g, sgranati | 12-13 |
| Rapa rossa | 500 g, tagliata | 25-28 |
| Broccoli, cime | 500 g | 20-22 |
| Cavolini di Bruxelles | 500 g | 24-26 |
| Cavolo cappuccio | 500 g, tagliato | 16-18 |
| Sedano | 250 g, a fettine | 14-16 |
| Carote | 500 g, a fettine | 18-20 |
| Cavolfiore intero | 500 g | 20-22 |
| Mais sulla pannocchia | 3-5 pannocchie | 14-16 |
| Melanzane | 500 g | 16-18 |
| Champignon interi | 500 g | 10-12 |
| Cipolle | 250 g, a fettine sottili | 12-14 |
| Peperoni interi | fino a 4 di media grandezza | 12-13 |
| Patate | ca. 500 g | 30-32 |
| Ravizzone | 1 di media grandezza, a dadini | 28-30 |
| Spinaci | 250 g | 14-16 |
| Zucca | 500 g | 16-18 |
| Rape | 500 g, a fettine | 20-22 |
| Verdura surgelata | 285 g | 28-50 |
| Mele | 500 g, in pezzettini | 10-15 |
| Pere | 500 g, in pezzettini | 10-15 |

**Pesce e frutti di mare**

1) I tempi di cottura indicati nella tabella valgono per frutti di mare e pesce freschi, congelati e scongelati. Lavare e ripulire i frutti di mare freschi e il pesce prima della cottura a vapore.
2) Quasi tutti i tipi di pesce e frutti di mare si cuociono molto rapidamente. Cuocere al vapore piccole porzioni o le quantità indicate.
3) Conchiglie e ostriche piccole e grandi si aprono in tempi diversi. Controllare i gusci per evitare una cottura eccessiva. Non consumare mai conchiglie il cui guscio non si è aperto dopo la cottura per evitare un avvelenamento da pesce!
4) Il filetto di pesce si può cuocere anche nel cestello del riso.
5) Regolare i relativi tempi di cottura.





05-DG 1216 CB 37 07.03.2007, 8:43:49 Uhr

| Frutti di mare / Pesce | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|---|---|
| Conchiglie grandi nel guscio | 500 g | 10-12 |
| Granchi | 250 g | 20-22 |
| Astice | | |
| - coda | 2-4 | 16-18 |
| - a pezzi | 500-600 g | 18-20 |
| Conchiglie piccole (fresche nel guscio) | 500 g | 14-16 |
| Ostriche (fresche nel guscio) | 1500 g | 18-20 |
| Pettini (freschi nel guscio) | 500 g | 16-18 |
| Gamberetti | | |
| - di media grandezza | 500 g | 10-12 |
| - grandi o molto grandi nel guscio | 500 g | 16-18 |
| Pesce | | |
| - intero | 250-375 g | 10-12 |
| - filetto | 500 g | 10-12 |
| - fettina | 500 g, spessore 2,5 cm | 16-18 |

**Carne**

| Vleessoort | Peso o pezzi | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|---|---|
| Manzo | | |
| - n pezzi | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / polpette | 500 g | 16-18 |
| - polpettine | 500 g | 22-24 |
| Pollo | | |
| - pezzi / fettine | 2-4 | 24-26 |
| Agnello | | |
| - pezzi / fettine | 500 g | 26-28 |
| Maiale | | |
| - pezzi / fettine | 500 g | 26-28 |
| Hot Dog / Salsicce | 500 g | 14-18 |

**Uova**

| Tipo | Quantità | Tempo approssimativo (Minuti) |
|---|---|---|
| Nel guscio | | |
| - alla coque | 1-12 | 15-18 |
| - sode | 1-12 | 19-22 |
| Affogate | | |
| 1) Versare due tazze di acqua nel cestello del riso; cuocere per riscaldare l'acqua. | | 7-8 |
| 2) Sbattere l'uovo e versarlo nel cestello piccolo, mettere il cestello piccolo nel cestello del riso con acqua bollente finché l'uovo è affogato. | | 7-8 |
| Uovo strapazzato | | |
| Sbattere insieme 6 uova e versarle nel cestello del riso con due cucchiai di latte. Insaporire con sale e pepe. Mescolare durante i primi minuti di cottura. | | 20-22 |

## Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare bene l'apparecchio!
- Non immergere mai la base, il cavo di collegamento e la spina nell'acqua.
- Versare con cautela il contenuto del recipiente di raccolta e del contenitore per l'acqua.
- Lavare il coperchio, i cestelli per il riso e per la cottura a vapore e il recipiente di raccolta per la condensa con acqua bollente e detergente per stoviglie. Infine risciacquare bene con acqua e asciugare. In alternativa si possono lavare questi pezzi anche nel cesto alto della lavastoviglie.
- Pulire il contenitore per l'acqua all'interno con acqua e detergente per stoviglie e poi passarlo con un panno umido. Infine far asciugare.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.

## Decalcificazione

Se si utilizza acqua molto calcarea, nel corso del tempo si deposita calcare sull'elemento scaldante. Questo può causare la fine anzitempo della fuoriuscita del vapore, prima che i cibi siano cotti. Per evitare questo inconveniente, dopo aver usato l'apparecchio 7 - 10 volte versare 3 tazze di aceto nel contenitore per l'acqua e riempirlo di acqua fino alla tacca "MAX". Non chiudere con il coperchio e non mettere né i cestelli per la cottura a vapore né il cestello del riso né il recipiente di raccolta.

- Inserite la spina in una presa e impostate l'orologio su 30 minuti.
- Quando suona il segnale acustico, estraete la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio, poi buttare via il contenuto del contenitore per l'acqua.
- Sciacquare bene il contenitore per l'acqua con acqua fredda.

## Dati tecnici

Modello:..... DG 1216 CB

Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz

Consumo di energia:..... 750 W

Classe di protezione:..... I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.





05-DG 1216 CB 38 07.03.2007, 8:43:53 Uhr

## Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.
La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

## Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

## Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso die posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni die comuni.





05-DG 1216 CB 39 07.03.2007, 8:43:55 Uhr

## Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

**Bar**

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

  **OBS!** Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.

## Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Dampkokeren må kun kobles til en forskriftsmessig installert, jordet kontakt med en nettspenning på 230 volt.
- Sett apparatet på et jevnt underlag. Pass på at ikke ledningen og apparatet plasseres på varme overflater eller i nærheten av varmekilder. Legg ledningen slik at den ikke kommer i kontakt med gjenstander med skarpe kanter.
- Ledningen må ikke knekkes og heller ikke vikles rundt apparatet.
- Hvis apparatet skulle falle ned i vann, må du ikke ta det opp av vannet før støpselet er trukket ut! Du må ikke ta det i bruk igjen før du har fått det kontrollert av et autorisert serviceverksted. Dette gjelder også dersom ledningen eller apparatet er skadet, eller dersom dampkokeren har falt ned.
- Hvis apparatet brukes galt eller på en annen måte enn tiltenkt, kan vi ikke påta oss ansvar for skader som oppstår av i den forbindelse!
- Ved bruk av elektriske varmeapparater oppstår det høye temperaturer som kan føre til forbrenning (f.eks. varmt vann, varm vanndamp, varmeelement). Bruk håndtakene når du skal ta tak i dekselet og skålene. Gjør også andre brukere oppmerksom på farene!
- Ikke sett dampkokeren nært en vegg (minimumsavstand: 10 cm) eller under et hengeskap. Sett aldri noe oppå apparatet. Ikke dekk til dampåpningene mens apparatet er i bruk. Dampen må kunne slippe uhindret ut.
- **OBS!** Det kommer varm damp ut av damphullene og når dekselet åpnes! Fare for forbrenning!
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør det og rydder det bort.
- Slå aldri på dampkokeren uten vann!
- Apparatet skal brukes til tilberedning av mat, aldri til andre formål.

**Symboler i denne bruksanvisningen**

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

⚠ **ADVARSEL:**
Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

⚠ **OBS:**
Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

**i TIPS:** Uthever tips og informasjon for deg.

## Oversikt over betjeningselementene

1 Dampkoker basisapparat
2 Kontrollpanel
3 Vannstandsviser
4 Damprør
5 Oppsamlingsbeholder for kondensvann
6 Nedre damphylle (BOTTOM)
7 Riskoker
8 Nedre skillebrett (BOTTOM)
9 Midtre damphylle (MIDDLE)
10 Midtre skillebrett (MIDDLE)
11 Øvre damphylle (TOP)
12 Øvre skillebrett (TOP)
13 Lokk



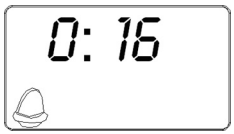


05-DG 1216 CB 40 07.03.2007, 8:43:56 Uhr

**Symboler i displayet**

**Timer**

**Vannmangel**




**Egg**

**Ris**

**Fisk**

**Kjøtt/fjærkre**

**Grønnsaker**

## Før første gangs bruk

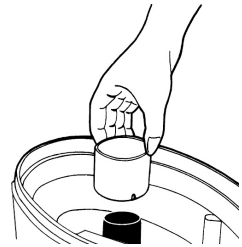
Ta dampkokeren forsiktig ut av emballasjen. Rengjør lokket, riskokeren, skillebrettene, oppsamlingsbeholderen for kondensvann, damprøret og damphyllene grundig med varmt såpevann før bruk. Skyll deretter delene grundig med rent vann og tørk av dem. Alternativt kan du også vaske disse delene i den øverste skuffen i oppvaskemaskinen. Tørk ut av vannbeholderen innvendig med en fuktig klut, og la den deretter tørke.

## Oppbygning og oversikt over bruk av delene

Sett apparatet i nærheten av en stikkontakt. Sørg for at underlaget er jevnt og tørt, samt at det er sklisikkert og tåler varme. Pass også på at det er tilstrekkelig avstand til vegg eller møblement.

**⚠ OBS:**
- Ikke plasser dampkokeren under hengeskap!
- Dampenheten og tilbehørsdelene er ikke egnet til bruk i ovn (mikrobølgeovn, varmluft eller vanlig) eller på komfyr!

**Øyeblikkelig dampfunksjon**



Ved hjelp av det spesielle damprøret vil det etter få sekunder produseres damp. Denne delen dekker varmeelementet og regulerer det tilbakestrømmende vannet. Den settes med det lille hakket nedover over varmeelementet før koking. Trykk røret hardt ned.

**Påfylling av vann**

**i TIPS:**
Det må bare fylles klart, rent vann i vannbeholderen. Ikke hell noen andre væsker i beholderen. Det må heller ikke tømmes oppi salt, pepper osv.

- Oppfyllingshøyden i vannbeholderen kan avleses på vannstandsviseren.
- Vannstanden må være mellom „MIN“- og „MAX“- markeringene.
- For koketider over 15 minutter må beholderen alltid fylles opp til maksimalmerket.

**Oppsamlingsbeholder**

Legg oppsamlingsskålen inn i underdelen.

**Bruk av kun én damphylle**

**i TIPS:**
For å lette arbeidet står det BOTTOM (nede), MIDDLE (midten) og TOP (oppe) på damphyllene og skillebrettene.

- Plasser damphyllen og skillebrettet (BOTTOM) på oppsamlingsbeholderen.
- Legg grønnsaker, fisk eller andre matvarer uten saus eller væske på damphyllen. Damputslippene må ikke være helt tildekket!
- Sett til slutt på lokket.

**Bruk av to og tre damphyller**

- Legg det største stykket med lengst koketid på den nederste damphyllen, og plasser denne på oppsamlingsbeholderen på basen.
- Legg på skillebrett (BOTTOM), en ny damphylle og skillebrett (MIDDLE).
- Dampkokeren kan nå utvides med damphylle og skillebrett (TOP) alt etter behov.
- Sett til slutt på lokket.





05-DG 1216 CB 41 07.03.2007, 8:43:59 Uhr

**Bruk av risskålen**

- Hell ris eller andre matvarer med saus eller væsker i risskålen.

Les vennligst også våre „Tilberedningsanvisninger“. Her finner du anbefalinger for påfylling av vann for ulike ristyper.

## Damping og koking

Etter at du har fylt på vann, legger du på lokket og stikker støpselet inn i stikkontakten. Du vil høre en signaltone.

**Valg av dampprogram**

- I displayet står det „0:00“. Indikatorlampen lyser grønt.
- Velg et dampprogram ved hjelp av **PROGRAM**-tasten.

> **i TIPS:**
> De andre tastene fungerer ikke før et dampprogram har blitt valgt.

- Når du har valgt et dampprogram foreslås samtidig koketiden (se: symboler i displayet).
- Trykk på **ON/OFF**-tasten for å starte dampkokingen direkte. Indikatorlampen lyser rødt.

**Endring av koketid**

- Etter at du har valgt et dampprogram kan du forlenge koketiden ved hjelp av **COOKING TIME**-tasten.
- Velg f.eks. innstillingen „Kjøtt/fjærkre“ ved hjelp av **PROGRAM**-tasten. En koketid på 25 minutter vises.
- Trykk på **COOKING TIME**-tasten for å forlenge koketiden helt opp til maksimalt 59 minutter.

> **i TIPS:**
> Den angitte koketiden kan ikke forkortes.

**Bruk av timer**

- Etter at du har valgt et dampprogram, kan du forsinke starttiden med **TIMER**-tasten.
- Velg f.eks. innstillingen „Ris“ med **PROGRAM**-tasten. En koketid på 30 minutter vises.
- Trykk på **TIMER**-tasten. I displayet står det „0:00“ og minuttplassen blinker.
- Trykk på **COOKING TIME**-tasten for å angi antall minutter tiden skal forsinkes med.
- Trykk på **TIMER**-tasten igjen. I displayet blinker timeplassen.
- Trykk på **COOKING TIME**-tasten for å angi antall timer tiden skal forsinkes med.
- Trykk på **ON/OFF**-tasten for å starte timeren. Indikatorlampen blinker grønt. Det valgte programmet starter automatisk når timertiden er ute. Indikatorlampen lyser rødt.

> **⚠ ADVARSEL:**
> Apparatet må prinsipielt kun brukes under tilsyn. Når koketiden skal forsinkes, må tiden alltid stilles inn slik at apparatet er under egnet tilsyn mens det er i drift.

**Etterfylling av vann**

- Den spesielle konstruksjonen med fordypningene i håndtakene på basisapparatet gjør at du kan etterfylle vann mens apparatet er i bruk uten å ta av dampskålene og skillebrettene.
- Hullene under fordypningene leder til vannbeholderen.
- Dersom vannstanden nærmer seg minimumsmarkeringen under bruk, kan du med en egnet beholder forsiktig helle vann i fordypningene, helt til vannstanden når ønsket nivå.

**Vannmangel**

- Skulle vannet bli oppbrukt, vil symbolet „Vannmangel“ vises i displayet.
- Dersom dette skjer, avbrytes dampforløpet automatisk.
- Trekk ut kontakten.
- La apparatet avkjøles i ca. 15 minutter.
- Etterfyll vann og start dampforløpet på nytt.

**Avslutte bruk**

1. Når dampprogrammet er ferdig høres en signaltone.
2. Du kan når som helst avbryte timeren eller dampforløpet ved å holde inne **ON/OFF**-tasten til du hører en signaltone. Indikatorlampen lyser da grønt.

> **⚠ ADVARSEL:**
> Når du skal ta i eller fjerne varme komponenter, er det svært viktig at du bruker grytekluter eller en grillvott så du ikke brenner deg på den varme dampen!

- Trekk støpselet ut av stikkontakten når maten er ferdigkokt.

## Tilberedningshenvisninger

**Generelt**

- Følgende tidsangivelser er kun referanseverdier og kan variere alt etter omstendighetene.
- Når flere damphyller brukes, forlenges den samlede tilberedningstiden med ca. 5 minutter.
- Store stykker, eller matvarer man av erfaring vet tar lenger tid å dampkoke, må alltid legges på den nederste damphyllen.
- Ikke velg for store eller for mange matvarer, slik at dampen kan sive gjennom de hullene i damphyllen som ikke dekkes.
- Tin kjøtt og fjærkre før det dampkokes.
- Væsker som samles i oppsamlingsbeholderen kan brukes i supper og sauser.

**Ris**

1) Det finnes ulike rissorter. Forhold deg til de individuelle kokeanvisningene for hver sort.
2) Tøm den nøye oppmålte risen og vannet i risbollen. Legg på lokket og slå på dampkokeren.
3) Sjekk etter endt koketid for hver sort om risen er skikkelig kokt. Rør i risen.
4) Sørg for at ikke noe kondensvann drypper inn i risbollen når du sjekker/rører i risen. Dette vil forandre risens kvalitet og smak.
5) Etter dampkokingen kan risen smakes til med salt, pepper eller smør.





05-DG 1216 CB 42 07.03.2007, 8:44:00 Uhr

| Rissorter | Sammen i risbollen | | Omtrent tid (minutter) |
|---|---|---|---|
| | Rismengde | Vann | |
| Brun ris | | | |
| - normal | 1/2 kopp | 1 kopp | 42-45 |
| - Halvkokt („Parboiled“) | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 45-50 |
| Blanding av langkornet ris og villris | | | |
| - normal | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 56-58 |
| - hurtigkokt ris | 1 kopp | 1 3/4 kopp | 18-20 |
| Instantris | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 12-15 |
| Hvit ris | | | |
| - normal | 1 kopp | 1 1/2 kopp | 45-50 |
| - langkornet | 1 kopp | 1 2/3 kopp | 50-55 |

**Grønnsaker/frukt**

1) Vask grønnsaken grundig og kutt av stengelen. Rens, skrell eller kutt opp etter behov. Små stykker dampkokes raskere enn store stykker.
2) Mengde, kvalitet, ferskhet og størrelse/enhet og temperatur fra frosne matvarer kan påvirke koketiden. Vannmengden og koketiden er variable alt etter ønsket resultat.
3) Frosne grønnsaker skal ikke tines før dampkoking.

| Grønnsaks-/frukttype | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|---|---|---|
| Artisjokker, hele | 4 hele stykker | 30-32 |
| Asparges, spisser | 500 g | 12-14 |
| Bønner | | |
| - Grønne/voks | 250 g | 12-14 |
| - Snitt- eller hele | 500 g | 20-22 |
| - tykke bønner | 500 g, skolmet | 12-13 |
| Rødbeter | 500 g, oppkuttet | 25-28 |
| Brokkoli, buketter | 500 g | 20-22 |
| Rosenkål | 500 g | 24-26 |
| Hvitkål | 500 g, oppkuttet | 16-18 |
| Selleri | 250 g, i skiver | 14-16 |
| Gulrøtter | 500 g, i skiver | 18-20 |
| Blomkål, hel | 500 g | 20-22 |
| Maiskolber | 3-5 kolber | 14-16 |
| Aubergine | 500 g | 16-18 |
| Sjampinjonger, hele | 500 g | 10-12 |
| Løk | 250 g, i tynne skiver | 12-14 |
| Paprika, hele | Opp til 4 mellomstore (ca.) | 12-13 |
| Poteter | ca. 500 g | 30-32 |
| Kålrot | 1 mellomstor, i terninger | 28-30 |
| Spinat | 250 g | 14-16 |
| Gresskar | 500 g | 16-18 |
| Nepe | 500 g, i skiver | 20-22 |
| Frosne grønnsaker | 285 g | 28-50 |
| Epler | 500 g, i biter | 10-15 |
| Pærer | 500 g, i biter | 10-15 |

**Fisk og skalldyr**

1) Koketiden som er oppgitt i tabellen gjelder for ferske, frosne og opptinte skalldyr og fisk. Vask og rensk de ferske skalldyrene og fisken før dampkoking.
2) Nesten alle fiske- og skalldyrsorter dampkokes svært raskt. Dampkok små porsjoner eller den oppgitte mengden.
3) Store og små skjell og østers åpner seg til ulike tider. Sjekk skallene for å unngå å overkoke dem. Spis aldri skjell dersom ikke skallene åpnet seg under koking, for å unngå en eventuell fiskeforgiftning!
4) Fiskefileter kan også dampkokes i risbollen.
5) Still inn tilsvarende koketider.

| Skalldyr/fisk | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|---|---|---|
| Store skjell | 500 g | 10-12 |
| Krabber | 250 g | 20-22 |
| Hummer | | |
| - hale | 2-4 | 16-18 |
| - oppskjært | 500-600 g | 18-20 |
| Små skjell (ferske i skjellet) | 500 g | 14-16 |
| Østers (ferske i skjellet) | 1500 g | 18-20 |
| Kamskjell (ferske) | 500 g | 16-18 |
| Reker | | |
| - mellomstore med skall | 500 g | 10-12 |
| - store/konge med skall | 500 g | 16-18 |
| Fisk | | |
| - hel | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - stek | 500 g, 2,5 cm tykk | 16-18 |

**Kjøtt**

| Kjøttype | Vekt eller antall | Omtrent tid (minutter) |
|---|---|---|
| Storfe | | |
| - Stykke | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger / kjøttkaker | 500 g | 16-18 |
| - kjøttboller | 500 g | 22-24 |
| Høns | | |
| - Stykke / skiver | 2-4 | 24-26 |
| Lam | | |
| - Stykke / skiver | 500 g | 26-28 |
| Svin | | |
| - Stykke / skiver | 500 g | 26-28 |
| Dog / pølser | 500 g | 14-18 |





05-DG 1216 CB 43 07.03.2007, 8:44:03 Uhr

**Egg**

| Type | Antall | Omtrent tid (minutter) |
|---|---|---|
| Med skall | | |
| - bløtkokt | 1-12 | 15-18 |
| - hardkokt | 1-12 | 19-22 |
| Posjert | | |
| 1. trinn: ha 2 kopper vann i risbollen; damp for å varme opp vannet. | | 7-8 |
| 2. trinn: knekk egget og ha innholdet i en liten bolle, plasser bollen oppi risbollen med varmt vann til egget er posjert. | | 7-8 |
| Eggerøre | | |
| Rør sammen 6 egg, tilsett 2 spiseskjeer melk og tøm alt sammen oppi risbollen. Krydre med salt og pepper. Rør om i eggene de første minuttene av koketiden. | | 20-22 |

## Rengjøring og vedlikehold

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring, og la apparatet bli tilstrekkelig avkjølt før du rengjør det!
- Underdelen, ledningen og støpselet må aldri legges i vann.
- Tøm innholdet i oppsamlingsskålen og vannbeholderen forsiktig ut.
- Rengjør lokket, ris- og dampskålene og oppsamlingsskålene for kondensvann. Bruk varmt såpevann. Skyll deretter grundig av delene med rent vann, og tørk dem. Alternativt kan du vaske disse delene i den øverste skuffen i oppvaskemaskinen.
- Rengjør innsiden av vannbeholderen med såpevann, og tørk av den med en fuktig klut. Deretter lar du den tørke.
- Ikke bruk harde rengjørings- eller skuremidler.

## Avkalking

Hvis vannet er hardt, oppstår det kalkavleiringer på varmeelementet etter en stund. Dette kan føre til at dampen slutter for tidlig, før matvarene er kokt. For å unngå dette heller du 3 kopper eddik i vannbeholderen etter 7–10 gangers bruk, og fyller den opp med vann til "MAX"-merket. Lokket skal ikke legges på, og verken damp-, risskålene eller oppsmalingsskålen skal settes inn i dampkokeren.

- Sett i kontakten i en veggkontakt og still klokken inn på 30 minutter.
- Når du hører signaltonen trekker du ut kontakten igjen.
- La apparatet avkjøles helt. Først da tømmer du ut innholdet i vannbeholderen.
- Skyll ut av vannbeholderen med kaldt vann, gjenta dette flere ganger.

## Tekniske data

Modell:..... DG 1216 CB

Spenningsforsyning: .....230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm: ..... 750 W

Beskyttelsesklasse:..... I

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

## Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

## Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.





05-DG 1216 CB 44 07.03.2007, 8:44:06 Uhr

## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

**Children**

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  **Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!

- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.

## Special safety instructions

- Connect the steam cooker only to a duly installed 230V socket;
- Place the appliance on a level surface. Make sure that the wire and the appliance are not placed on hot surfaces or near sources of heat. Lay out the wire so that it does not come into contact with sharp objects.
- Do not bend the wire and do not wind around the appliance.
- Should the appliance fall into water, pull it out of the water only if the wire is not connected to the socket! Do not use it until it has been examined by an authorized technician. The same applies also if the wire or the appliance are damaged or if the steam cooker has fallen.
- If the appliance is not used according to the instructions or incorrectly, the manufacturer is not liable for the resulting damage!
- When using electrical heating devices extremely high temperatures (e.g. hot water, hot steam, heating element) capable of causing severe burns are generated. Use the handles to hold the lid and the locks. Inform also other users of the potential dangers!
- Do not place the steam cooker near a wall (minimum distance: 10 cm) or under hanging cabinet. Never place anything on the appliance. Do not cover the steam openings during use. The steam must be able to escape freely.
- WARNING! Hot steam escapes from the steam holes and when opening the lid! Danger of scalding!
- Leave the appliance to cool before cleaning and packing!
- Never use the steam cooker without water in it!
- Use the appliance only for the cooking of food. Never use it for other purposes.

**Symbols in these Instructions for Use**

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

**i NOTE:** This highlights tips and information.

## Overview of the Components

1 Steam cooker basic device
2 Control panel
3 Water level indicator
4 Steam pipe
5 Drip tray for condensation
6 Bottom cooking tray (BOTTOM)
7 Rice bowl
8 Bottom steaming dish (BOTTOM)
9 Middle cooking tray (MIDDLE)
10 Middle steaming dish (MIDDLE)
11 Top cooking tray (TOP)
12 Top steaming dish (TOP)
13 Lid



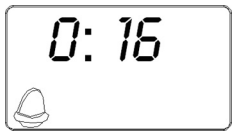


05-DG 1216 CB 45 07.03.2007, 8:44:08 Uhr

**Symbols in the Display**

**Timer**

**Insufficient water**




**Eggs**

**Rice**

**Fish**

**Meat/poultry**

**Vegetables**

## Before Using for the First Time

Please remove the steam cooker carefully from its packaging. Clean the lid, the rice bowls, the steaming dishes, the drip tray for condensation, the steam pipe and the cooking trays thoroughly of any residual dust from the packaging with warm soapy water. Rinse these items then in clear water and dry them. You can also clean these items also in the upper tray of the dishwasher. Clean the water container on the inside with a moist cloth. Then leave it to dry.

## Information on Installation and Use

Position the appliance near a socket. Make sure that the surface is level, dry, non-slip and resistant to heat and that there is no enough space from the wall or the furniture.

**⚠ CAUTION:**
- Do not place the steam cooker under hanging cabinets!
- The steam unit and the accessories are not to be used in stoves (microwave, re-circulated air or traditional) or on stoves!

**Instant Steam Function**

By means of the special steam pipe you can obtain the first steam after a few seconds. This component covers the heating element and regulates the subsequent water. To this purpose place this component – with the small indentation facing downwards – over the heating element before cooking. Press the pipe down firmly.

**Filling with Water**

**i NOTE:**
Pour only clear, clean water into the water container. Do not use other liquids in the container. Do not add any salt, pepper, etc.

- The filling level of the water container can be read off on the water level indicator.
- The water level should be between the „MIN“- and „Max“-marks.
- For cooking times of more than 15 min you should always fill the tank up to the maximum mark.

**Drip Tray**

Insert the collection dish in the bottom part.

**Using only one Steaming Dish**

**i NOTE:**
To make your work easier the cooking trays and steaming dishes have been marked with the words BOTTOM, MIDDLE and TOP.

- Place the cooking tray and the steaming dish (BOTTOM) on the drip tray.
- Place vegetables, fish or other foods without sauce or liquid on the cooking tray. The steam escape holes must not be covered completely!
- Finally, place the lid in position.

**Using two or three Steaming Dishes**

- Place the largest piece that is to be cooked - with the longest cooking time - into the bottom cooking tray and then place this on the drip tray in the bottom section.
- Then place the steaming dish (BOTTOM) and a further steaming tray and the steaming dish (MIDDLE) in position.





05-DG 1216 CB 46 07.03.2007, 8:44:10 Uhr

- Depending on requirements, you can now extend the steam cooker by including the steaming dish and cooking tray (TOP).
- Finally, place the lid in position.

**Use of the Rice Bowl**

- Place the rice or other foods with sauce or liquid in the rice bowl.

Please also note our „Preparation Instructions". Here you will find recommendations for adding water to various types of rice.

## Initial Operation

After you have filled in the water, replace the lid and insert the mains plug into the socket. An acoustic signal is heard.

**Selecting the Cooking Programme**

- „0:00" appears in the display. The POWER LED lights up in green.
- Now it is necessary to select a cooking programme with the **PROGRAM** button.

> **i NOTE:**
> The other buttons do not work until a cooking programme has been selected.

- When you have selected a cooking programme the cooking time is also suggested simultaneously (see: Symbols in the Display).
- Press the **ON/OFF** button to start the cooking process directly. The POWER LED lights up in red.

**Changing the Cooking Time**

- After you have selected a cooking programme you can use the **COOKING TIME** key to extend the cooking time.
- For example, use the **PROGRAM** button to select the „Meat/ Poultry" setting. A cooking time of 25 minutes is displayed.
- Press the **COOKING TIME** button to extend the cooking time up to 59 minutes.

> **i NOTE:**
> You cannot reduce the cooking time shown.

**Operation using the Timer**

- After you have selected a cooking programme you can use the **TIMER** button to delay the starting time.
- For example, use the **PROGRAM** button to select the "rice" setting. A cooking time of 30 minutes is shown.
- Press the **TIMER** button. „0:00" appears in the display with the minute figures flashing.
- Press the **COOKING TIME** button in order to enter the time delay in minutes.
- Press the **TIMER** button again. The hour figures flash in the display.
- Press the **COOKING TIME** button in order to enter the time delay in hours.
- Press the **ON/OFF** button to start the timer. The POWER LED flashes in green. After the time delay has elapsed the selected cooking programme starts automatically. The POWER LED lights up in red.

> **⚠ WARNING:**
> The device should not be left unattended. When cooking using the timer you should always set the time such that during its entire operation it is not left unattended.

**Refilling with Water**

- The special design of the recessed grips on the basic device means that it can be refilled with water during operation without it being necessary to remove the cooking trays or cooking dishes.
- The holes in the bottom of the recessed grips lead to the water tank.
- If the water level is approaching the minimum mark during operation, use an appropriate vessel to pour water slowly into the recessed grips until the desired water level is reached.

**Insufficient Water**

- If the water has been entirely used up, this is indicated by the „Insufficient Water" symbol.
- If this has happened, the cooking process is automatically interrupted.
- Remove the plug from the socket.
- Allow the device to cool down for approximately 15 minutes.
- Then replenish with water and start cooking again.

**Stopping Operation**

1. Wait until the end of the cooking programme; then an acoustic signal is heard.
2. You can interrupt timer or cooking operations at any time by keeping the **ON/OFF** button pressed down until an acoustic signal is heard. The POWER LED then lights up in green.

> **⚠ WARNING:**
> When handling or removing the hot components always use oven cloths or oven gloves to avoid getting burned by the hot steam!

- Remove the plug from the socket at the end of the cooking.

## Preparation Instructions

**General**

- The following times are only a guide and may vary depending upon circumstances.
- If you are using several steaming dishes the total preparation time will be approximately 5 minutes longer.
- Large pieces or foods known to have a long cooking time should always be placed on the bottom cooking tray.
- Do not choose too large a quantity of food or food which is itself too large so that the steam can pass through the unblocked holes of the cooking tray.
- Defrost meat and poultry before cooking it.





05-DG 1216 CB 47 07.03.2007, 8:44:12 Uhr

- Liquids which collect in the drip tray can be used for soups and sauces.

**Rice**

1) There are various types of rice. Follow the specific cooking instructions for each type.
2) Measure the rice and water precisely and pour into the rice bowl. Put the lid on and switch on the steam cooker.
3) Check whether the rice is cooked as specified by the cooking time. Stir the rice.
4) When checking/stirring the rice, make sure that the condensed water does not drip into the rice bowl. It will alter the quality and the taste of the rice.
5) After steaming the rice, spice it with salt, pepper or butter.

| Rise types | Together in the Rice Bowl | | Estimated time (Minutes) |
|---|---|---|---|
| | Rice quantity | Water | |
| Brown rice | | | |
| - Normal | 1/2 cup | 1 cup | 42-45 |
| - Parboiled | 1 cup | 1 1/2 cups | 45-50 |
| Long grain and wild rice mix | | | |
| - Normal | 1 cup | 1 1/2 cups | 56-58 |
| - Precooked rice | 1 cup | 1 3/4 cups | 18-20 |
| Instant rice | 1 cup | 1 1/2 cups | 12-15 |
| White rice | | | |
| - Normal | 1 cup | 1 1/2 cups | 45-50 |
| - Long grain | 1 cup | 1 2/3 cups | 50-55 |

**Vegetables/Fruit**

1) Wash the vegetables well. Cut the stems and peal or chop the vegetables as required by the recipe. Smaller pieces cook faster than large ones.
2) The quantity, freshness, size/consistency and the temperature of frozen foods can influence the steaming time. The quantity of water and the cooking time vary according to the desired result.
3) Frozen vegetables are not to be thawed before steaming.

| Type of vegetable/ fruit | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|---|---|---|
| Artichokes, whole | 4 whole pieces | 30-32 |
| Asparagus, tips | 500 g | 12-14 |
| Beans | | |
| - Green/wax | 250 g | 12-14 |
| - cut or whole | 500 g | 20-22 |
| - thick beans | 500 g, shelled | 12-13 |
| Red beets | 500 g, cut | 25-28 |
| Broccoli, tips | 500 g | 20-22 |
| Brussels sprouts | 500 g | 24-26 |
| White cabbage | 500 g, cut | 16-18 |
| Celery | 250 g, diced | 14-16 |
| Carrots | 500 g, diced | 18-20 |
| Cauliflower, whole | 500 g | 20-22 |
| Corn on the cob | 3-5 cobs | 14-16 |
| Eggplant | 500 g | 16-18 |
| Champignon, whole | 500 g | 10-12 |
| Onions | 250 g, finely diced | 12-14 |
| Pepper, whole | up to 4 average-sized | 12-13 |
| Potatoes. | ca. 500 g | 30-32 |
| Turnips | 1 average-sized, diced | 28-30 |
| Spinach | 250 g | 14-16 |
| Pumpkin | 500 g | 16-18 |
| Beets | 500 g, sliced | 20-22 |
| Frozen vegetables | 285 g | 28-50 |
| Apples | 500 g, in Pieces | 10-15 |
| Pears | 500 g, in Pieces | 10-15 |

**Fish and Seafood**

1) The cooking time provided in the table is for fresh, frozen and thawed seafood and fish. Clean and wash the fresh seafood and fish well before steaming.
2) Almost all types of fish and seafood cook fast. Steam cook them in small portions or in the specified quantities.
3) The time varies for the opening of large and small mussels and oysters. Check the shells to avoid that they boil. Do not eat mussels whose shell does not open after steaming to avoid food poisoning!
4) Fish filets can be steamed also in the rice bowl.
5) Set the corresponding cooking time.

| Seafood/Fish | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|---|---|---|
| Whole mussels in the shell | 500 g | 10-12 |
| Crabs | 250 g | 20-22 |
| Lobster | | |
| - Tail | 2-4 | 16-18 |
| - cut | 500-600 g | 18-20 |
| Small mussels (fresh in the shell) | 500 g | 14-16 |
| Oysters (fresh in the shell) | 1500 g | 18-20 |
| Scallops (fresh) | 500 g | 16-18 |
| Shrimps | | |
| - average-sized in shell | 500 g | 10-12 |
| - large/jumbo in shell | 500 g | 16-18 |
| Fish | | |
| - whole | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, 2,5 cm thick | 16-18 |

**Meat**

| Meat type | Weight or pieces | Estimated time (Minutes) |
|---|---|---|
| Beef | | |
| - Pieces | 500 g | 28-30 |
| - Hamburger/Rissoles | 500 g | 16-18 |
| - Meatballs | 500 g | 22-24 |
| Chicken | | |
| - Pieces/slices | 2-4 | 24-26 |
| Lamb | | |
| - Pieces/slices | 500 g | 26-28 |
| Pork | | |
| - Pieces/slices | 500 g | 26-28 |
| Hot dogs/Frankfurters | 500 g | 14-18 |





05-DG 1216 CB 48 07.03.2007, 8:44:15 Uhr

**Eggs**

| Type | Quantity | Estimated time (Minutes) |
|---|---|---|
| In the shell | | |
| - soft-boiled | 1-12 | 15-18 |
| - hard-boiled | 1-12 | 19-22 |
| Poached | | |
| 1st step: Put 2 cups of water in the rice bowl; Steam to heat the water. | | 7-8 |
| 2nd step: Beat the eggs and put the contents in the small bowl, put the bowl in the rice bowl with hot water until the egg is poached. | | 7-8 |
| Scrambled eggs | | |
| Beat 6 eggs with 2 tablespoons of milk and pour into the rice bowl. Spice with salt and pepper. Beat the eggs during the first minutes of the cooking. | | 20-22 |

## Cleaning and Maintenance

- Before cleaning always pull out the plug and leave the appliance to cool!
- Never dip the bottom part, the wire and the plug in water.
- Pour out the contents of the collection dish and the water container carefully.
- Thoroughly clean the lid, the rice and steam bowls and the condensed water collection dish with hot soap suds. Rinse them in clear water and dry them or you can also clean them also in the upper tray of the dishwasher.
- Clean the inside of the water container with soap suds and wipe it with a moist towel. Then leave to dry.
- Do not use sharp or abrasive detergents.

## Decalcifying

In case of hard water lime gradually deposits on the heating element. This can lead to the premature end of the steaming process before the food is cooked. To avoid this problem, after using the appliance 7-10 times put 3 cups of vinegar in the water container and fill it to the MAX mark with water. Do not put the lid on the appliance nor the steam and rice bowls nor the collection dish in the steam cooker.

- Insert the mains plug into a socket and set the clock to 30 minutes.
- When the acoustic signal is heard, remove the plug again from the socket.
- Leave the appliance to cool. Pour out the contents of the water container.
- Rinse the water container several times with cold water.

## Technical Data

Model:..... DG 1216 CB

Power supply:.....230 V, 50 Hz

Power consumption:..... 750 W

Protection class:..... I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

## Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

## After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

## Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.





05-DG 1216 CB 49 07.03.2007, 8:44:18 Uhr

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

JĘZYK POLSKI

**Dziec**

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  **Uwaga!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
  **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.

## Specjalne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Szybkowar należy podłączać wyłącznie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z napięciem sieciowym 230V.
- Urządzenie należy postawić na płaskiej powierzchni. Proszę zwracać uwagę aby kabel podłączenia do sieci oraz samo urządzenie nie były ustawione na gorącej powierzchni lub w bezpośrednim sąsiedztwie źródła ciepła. Proszę starać się ułożyć kabel podłączenia do sieci w takiej pozycji, aby nie wchodził w kontakt z ostrymi przedmiotami.
- Proszę nigdy nie zginać kabla ani nie okręcać go wokół urządzenia.
- Jeżeli zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, proszę wyjąć je dopiero po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka! Następnie proszę przed ponownym użyciem oddać go do kontroli do odpowiedniego serwisu. Proszę postępować tak również wtedy, gdy urządzenie lub kabel zostaną uszkodzone, lub jeżeli szybkowar spadnie Państwu na podłogę.
- Jeżeli urządzenie będzie użytkowane niezgodnie z przeznaczeniem lub w sposób niewłaściwy, na powstałe wskutek tego szkody nie udziela się żadnej gwarancji!
- Podczas pracy elektrycznych urządzeń grzewczych powstają wysokie temperatury, co wiąże się z niebezpieczeństwem poparzenia (np. gorąca woda, gorąca para wodna, elementy grzewcze). Przy unoszeniu pokrywy i naczyń proszę chwytać za odpowiednie uchwyty. Proszę poinformować także innych użytkowników o istniejącym niebezpieczeństwie.
- Proszę nie stawiać szybkowaru zbyt blisko ściany (minimalny odstęp: 10 cm) lub pod wiszącą półką. Proszę nigdy nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów. Podczas pracy urządzenia proszę nie zakrywać otworów wylotu pary. Para musi wydobywać się z urządzenia bez przeszkód.
- **Ostrożnie!** Z otworów wylotu pary i przy unoszeniu pokrywy wydostaje się gorąca para! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Zanim zaczną Państwo czyścić urządzenie, lub będą Państwo chcieli je odstawić, proszę odczekać aż ostygnie.
- Proszę nigdy nie włączać szybkowaru nie upewniwszy się wcześniej, że jest napełniony wodą.
- Proszę używać urządzenia wyłącznie do przygotowywania potraw, w żadnym wypadku do innych celów.

**Symbole użyte w tej instrukcji obsługi**

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

**⚠ UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

**i WSKAZÓWKA:**
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.



05-DG 1216 CB 50 07.03.2007, 8:44:20 Uhr

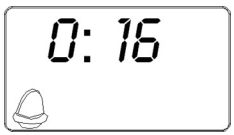
## Przegląd elementów obłsugi

1 Urządzenie do gotowania na parze – część bazowa
2 Panel sterowniczy
3 Wskaźnik poziomu wody
4 Rura parowa
5 Miska zbiorcza na kondensat
6 Dolna taca do gotowania (BOTTOM)
7 Miska do ryżu
8 Dolna miska do parowania (BOTTOM)
9 Środkowa taca do gotowania (MIDDLE)
10 Środkowa miska do parowania (MIDDLE)
11 Górna taca do gotowania (TOP)
12 Górna miska do parowania (TOP)
13 Pokrywka

**Symbole na wyświetlaczu**

**Programator zegarowy**

**Brak wody**




**Jajka**

**Ryż**

**Ryby**

**Mięso/drób**

**Warzywa**

## Przed pierwszym użyciem

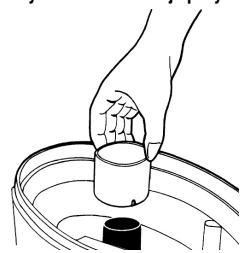
Wyjmij delikatnie urządzenie do gotowania na parze z opakowania handlowego. Pokrywkę, miskę na ryż, miskę do parowania i miskę zbiorczą do kondensatu, rurę parową i tace do gotowania oczyść gruntownie ciepłym roztworem mydła z resztek pyłu z opakowania. Na koniec proszę dokładnie opłukać wszystkie te części czystą wodą i wysuszyć je. Ewentualnie mogą Państwo też użyć zmywarki. Proszę przetrzeć od wewnątrz zbiornik na wodę wilgotną szmatką; proszę odczekać aż wyschnie.

## Budowa i zasady użytkowania

Proszę ustawić urządzenie w pobliżu gniazdka. Proszę zwracać przy tym uwagę, aby znalazło się ono na płaskiej, suchej, nie ślizgającej się i odpornej na ciepło powierzchni, z odpowiednim odstępem do ściany lub mebli.

**⚠ UWAGA:**
- Proszę nie ustawiać szybkowaru pod wiszącymi półkami!
- Pojemnik wydzielania pary jak również akcesoria nie nadają się do użytkowania w piecu (kuchenka mikrofalowa, konwencjonalna lub z powietrzem obiegowym) lub na kuchence!

**Błyskawiczna funkcja pary**



Po kilku sekundach z rury parowej zacznie wydostawać się para. Ta część osłania grzałkę i reguluje dopływ wody. W tym celu przed gotowaniem wywiń tę część małym nacięciem do dołu – na grzałkę. Rurę wciśnij mocno do dołu.

**Wlewanie wody**

**i WSKAZÓWKA:**
Pojemnik proszę napełniać wyłącznie czystą, przejrzystą wodą. Proszę nie wlewać do niego żadnych innych cieczy. Nie wolno dosypywać do pojemnika również soli, pieprzu itd.

- Na wskaźniku poziomu wody można odczytać poziom wody w zbiorniku.
- Poziom wody powinien znajdować się między kreską „MIN"- i kreską „MAX"-.
- Dla czasów gotowania ponad 15 minut należy napełniać zbiorniku zawsze do maksymalnego poziomu.

**Miska zbiorcza**

Proszę w dolnej części umieścić naczynie na skropliny.





05-DG 1216 CB 51 07.03.2007, 8:44:22 Uhr

**Gotowanie z jedną miski do parowania**

**i WSKAZÓWKA:**
Aby ułatwić pracę, na tacach do gotowania i miskach do parowania umieszczono napisy BOTTOM (dół), MIDDLE (środek) i TOP (góra).

- Ustaw tacę do gotowania i miskę do parowania (BOTTOM) na misce zbiorczej.
- Ułóż warzywa, ryby lub inne potrawy, bez sosu lub innych płynów, na tacę do gotowania. Należy pamiętać, aby otwory wylotu pary nie były przy tym całkowicie zakryte!
- Następnie załóż pokrywkę

**Gotowanie z dwiema lub trzema miskami do parowania**

- Połóż największy kawałek gotowanej żywności, o najdłuższym czasie gotowania, na dolnej tacy i ustaw tę tacę na miskę zbiorczą w dolnej części urządzenia.
- Nałóż miskę do parowania (BOTTOM) i następną tacę oraz miskę do parowania (MIDDLE).
- Stosownie do potrzeb urządzenie można rozbudować o kolejną miskę do parowania i tacę do gotowania (TOP).
- Na koniec załóż pokrywkę.

**Używanie naczynia na ryż**

- W naczyniu na ryż proszę umieścić ryż lub inną potrawę z sosem lub innym płynem.

Dalej postępuj zgodnie z naszymi „Wskazówkami gotowania". Znajdziesz tu zalecane ilości wody do różnych gatunków ryżu.

## Uruchomienie

Po napełnieniu wodą proszę zakryć pokrywką i włożyć wtyczkę do gniazdka do prądu. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

**Wybierz program gotowania**

- Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik „0:00". Dioda POWER LED będzie świecić w kolorze zielonym.
- Teraz trzeba wybrać przyciskiem **PROGRAM** jeden z programów gotowania.

**i WSKAZÓWKA:**
Pozostałe przyciski są zablokowane dopóki nie zostanie wybrany program gotowania.

- Po wybraniu programu gotowania sugerowany jest czas gotowania (patrz: symbole na wyświetlaczu).
- Naciśnij przycisk **ON**/**OFF**, aby bezpośrednio rozpocząć gotowanie. Dioda POWER LED będzie świecić w kolorze czerwonym.

**Zmiana czasu gotowania**

- Po wybraniu programu gotowania można przedłużyć czas gotowania przyciskiem **COOKING TIME**.
- Wybierz przyciskiem **PROGRAM** np. ustawienie „Mięso/drób". Zostanie wyświetlony czas gotowania 25 minut.
- Naciskając przycisk **COOKING TIME** można przedłużyć czas gotowania do maks. 59 minut.

**i WSKAZÓWKA:**
Sugerowanego czasu gotowania nie można skrócić.

**Gotoowanie sterowane programatorem zegarowym**

- Po wybraniu programu gotowania można opóźnić czas startu przyciskiem **TIMER**.
- Wybierz przyciskiem **PROGRAM** np. ustawienie „Ryż". Zostanie wyświetlony czas gotowania 30 minut.
- Naciśnij przycisk **TIMER**. Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik „0:00" i pozycje minuty będą migać.
- Naciśnij przycisk **COOKING TIME**, aby wprowadzić opóźnienie w minutach.
- Naciśnij jeszcze raz przycisk **TIMER**. Na wyświetlaczu będą migać pozycje godziny.
- Naciśnij przycisk **COOKING TIME**, aby wprowadzić opóźnienie w godzinach.
- Naciśnij przycisk **ON**/**OFF**, aby uruchomić programator zegarowy. Dioda POWER LED będzie migać w kolorze zielonym. Po upływie opóźnienia automatycznie zostanie uruchomiony wybrany program gotowania. Dioda POWER LED będzie świecić w kolorze czerwonym.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**
Urządzenie powinno być używane w zasadzie tylko pod nadzorem. W razie użycia funkcji programatora zegarowego należy zapewnić, aby urządzenie było pod nadzorem od momentu uruchomienia.

**Dolewanie wody**

- Specjalna konstrukcja uchwytów na urządzeniu bazowym umożliwia dolewanie wody w czasie pracy urządzenia, bez konieczności zdejmowania tac lub misek.
- Otwory znajdujące się w dolnej części uchwytów prowadzą do zbiornika wody.
- Gdy poziom wody w czasie pracy zacznie zbliżać się do kreski minimum, należy za pomocą odpowiedniego naczynia dolać powoli wody tak, aby osiągnąć pożądany poziom.

**Brak wody**

- Jeżeli woda zostanie całkowicie zużyta, poinformuje o tym wskaźnik „Brak wody".
- W takim przypadku gotowanie zostanie automatycznie przerwane.
- Wyciągnij wtyczkę.
- Poczekaj ok. 15 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Następnie dolej wody i ponownie uruchom gotowanie.

**Zakończenie pracy**

1. Jeżeli poczekasz na zakończenie programu gotowania, odezwie się sygnał akustyczny.
2. Gotowanie lub pracę programatora zegarowego można w każdej chwili przerwać, trzymając wciśnięty przycisk **ON**/**OFF** do momentu, gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy. Dioda POWER LED będzie świecić w kolorze zielonym.





05-DG 1216 CB 52 07.03.2007, 8:44:24 Uhr

**⚠ OSTRZEŻENIE:**
Przy chwytaniu lub przestawianiu gorących elementów proszę koniecznie używać ściereczek lub rękawic kuchennych, aby nie poparzyć się parą.

- Po zakończeniu gotowania proszę wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

## Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

### Ogólne informacje

- Poinższe dane czasowe stanowią wartości orientacyjne i mogą zmieniać się zależnie od warunków.
- Wykorzystanie wszystkich misek do parowania przedłuża całkowity czas gotowania o ok. 5 minut.
- Duże kawałki lub żywność, o której wiadomo z doświadczenia, że wymaga długiego czasu gotowania, należy układać zawsze na dolnej tacy.
- Nie układaj zbyt dużych kawałków żywności lub ich zbyt dużej liczby, aby para mogła przepływać przez nie zasłonięte otwory w tacy.
- Przed gotowaniem mięso i drób należy rozmrozić.
- Płyny zbierające się w misce zbiorczej można wykorzystać do zup i sosów.

### Ryż

1) Istnieją różne gatunki ryżu. Proszę stosować się do indywidualnych zaleceń gotowania poszczególnych gatunków.
2) Proszę dokładnie odmierzyć ilość wody i ryżu i umieścić je w naczyniu na ryż. Proszę następnie założyć pokrywę i włączyć szybkowar.
3) Po upływie czasu minimalnego, odpowiedniego dla danego gatunku ryżu, proszę sprawdzić, czy ryż jest już gotowy. Proszę go zamieszać.
4) Gdy będą Państwo próbować/ mieszać ryż proszę zwrócić uwagę na to, aby do naczynia z wodą nie dostały się skroplin. Zmienia to jakość i smak ryżu.
5) Po ugotowaniu ryż można doprawić solą, pieprzem lub masłem.

| Gatunek ryżu | Razem w pojemniku na ryż | | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|---|---|---|
| | Ilość ryżu | Woda | |
| Ryż brązowy | | | |
| - zwykły | 1/2 filiżanka | 1 filiżanka | 42-45 |
| - zbity | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 45-50 |
| Ryż długoziarnisty połączony z ryżem dzikim | | | |
| - zwykły | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 56-58 |
| - na szybko | 1 filiżanka | 1 3/4 filiżanki | 18-20 |
| Ryż instant | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 12-15 |
| Ryż biały | | | |
| - zwykły | 1 filiżanka | 1 1/2 filiżanki | 45-50 |
| - długoziarnisty | 1 filiżanka | 1 2/3 filiżanki | 50-55 |

### Warzywa/owoce

1) Proszę dokładnie umyć warzywa; oczyścić je z niejadalnych części. Proszę oczyścić, obrać lub skroić warzywa według życzenia. Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż większe.
2) Na czas gotowania na parze mogą mieć wpływ ilość, jakość, stopień świeżości jak również wielkość/ jednolitość oraz temperatura zamrożonych potraw. Ilość wody oraz czas gotowania są dowolne, w zależności od oczekiwanego wyniku.
3) Warzyw zamrożonych nie należy rozmrażać przed gotowaniem.

| Rodzaj warzyw/ owoców | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|---|---|
| Karczochy, w całości | 4 sztuki w całości | 30-32 |
| Szparagi, końcówki | 500 g | 12-14 |
| Fasola | | |
| - zielona/ żółta | 250 g | 12-14 |
| - krojona lub w całości | 500 g | 20-22 |
| - duże ziarna | 500 g, łuskane | 12-13 |
| Buraki ćwikłowe | 500 g, krojona | 25-28 |
| Brokuły, koszyczki | 500 g | 20-22 |
| Brukselka | 500 g | 24-26 |
| Kapusta | 500 g, krojona | 16-18 |
| Seler | 250 g, w plastrach | 14-16 |
| Marchew | 500 g, w plastrach | 18-20 |
| Kalafior, w całości | 500 g | 20-22 |
| Kaczany kukurydzy | 3-5 kaczany | 14-16 |
| Bakłażan | 500 g | 16-18 |
| Pieczarki, w całości | 500 g | 10-12 |
| Cebula | 250 g, w cienkich plastrach | 12-14 |
| Papryka, w całości | do 4 średniej wielkości (mniej więcej) | 12-13 |
| Ziemniaki. | ok. 500 g | 30-32 |
| Rzepa | 1 średniej wielkości, krojona | 28-30 |
| Szpinak | 250 g | 14-16 |
| Dynia | 500 g | 16-18 |
| Buraki | 500 g, w plastrach | 20-22 |
| Warzywa mrożone | 285 g | 28-50 |
| Jabłka | 500 g, w kawałkach | 10-15 |
| Gruszki | 500 g, w kawałkach | 10-15 |

### Ryby i owoce morza

1) Czasy gotowania podane w tabelach dotyczą świeżych, zamrożonych i rozmrożonych owoców morza i ryb. Przed gotowaniem proszę umyć i oczyścić świeże owoce morza oraz ryby.
2) Prawie wszystkie gatunki ryb i owoców morza gotują się bardzo szybko. Proszę gotować małe porcje lub podane ilości.
3) Duże i małe małże oraz ostrygi otwierają się w różnym czasie gotowania. Proszę sprawdzać muszle, aby zapobiec przegotowaniu. Proszę w żadnym wypadku nie spożywać małż, które nie otworzyły się po ugotowaniu, może to spowodować zatrucie.
4) Filety z ryb mogą Państwo gotować również w naczyniu na ryż.
5) Proszę ustawić odpowiedni czas gotowania.





05-DG 1216 CB 53 07.03.2007, 8:44:27 Uhr

| Owoce morza/ryby | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|---|---|
| Duże małże w muszlach | 500 g | 10-12 |
| Kraby | 250 g | 20-22 |
| Homary | | |
| - ogony | 2-4 | 16-18 |
| - w kawałkach | 500-600 g | 18-20 |
| Małe małże (świeże w muszlach) | 500 g | 14-16 |
| Ostrygi (świeże w skorupkach) | 1500 g | 18-20 |
| Skorupiaki morskie (świeże) | 500 g | 16-18 |
| Krewetki | | |
| - średniej wielkości w skorupkac | 500 g | 10-12 |
| - duże/ bardzo duże w skorupkach | 500 g | 16-18 |
| Ryby | | |
| - w całości | 250-375 g | 10-12 |
| - filety | 500 g | 10-12 |
| - steki | 500 g, grubość 2,5 cm | 16-18 |

**Mięso**

| Rodzaje mięs | Waga lub ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|---|---|
| Wołowina | | |
| - w kawałkach | 500 g | 28-30 |
| - hamburgery/zrazy | 500 g | 16-18 |
| - klopsy | 500 g | 22-24 |
| Drób | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 2-4 | 24-26 |
| Jagnięcina | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 500 g | 26-28 |
| Wieprzowina | | |
| - w kawałkach/w plastrach | 500 g | 26-28 |
| Hot dog/ kiełbaski | 500 g | 14-18 |

**Jaja**

| Rodzaj | Ilość sztuk | Przybliżony czas (Minuty) |
|---|---|---|
| W skorupce | | |
| - gotowane na miękko | 1-12 | 15-18 |
| - gotowane na twardo | 1-12 | 19-22 |
| W koszulkach | | |
| 1. Czynność: Do pojemnika na ryż wlać 2 filiżanki wody; poczekać, aż wydzielająca się para podgrzeje wodę. | | 7-8 |
| 2. Czynność: Rozbić jajo i wlać zawartość do małej miseczki, wstawić miseczkę do pojemnika na ryż z gorącą wodą, poczekać aż jajo się zetnie. | | 7-8 |
| Jajecznica | | |
| Roztrzepać razem 6 jaj, dodać 2 łyżki stołowe mleka i wlać do pojemnika na ryż. Mieszać jaja przez pierwsze minuty gotowania. | | 20-22 |

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem proszę zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka i pamiętać o tym, że urządzenie musi najpierw ostygnąć!
- Proszę nigdy nie zanurzać dolnej części urządzenia, kabla podłączenia do sieci oraz wtyczki w wodzie.
- Proszę ostrożnie wylać zawartość naczynia na skropliny i pojemnika na wodę.
- Proszę umyć wodą z mydłem pokrywę, naczynia na ryż i naczynia parowe oraz naczynie na skropliny. Następnie proszę wypłukać je wszystkie pod bieżącą wodą i wysuszyć. Ewentualnie można umyć te części w zmywarce do naczyń.
- Proszę umyć pojemnik na wodę wewnątrz wodą z mydłem i wytrzeć go wilgotną ściereczką. Następnie proszę go wysuszyć.
- Proszę nie stosować żadnych żrących środków czyszczących.

## Usuwanie osadu i kamienia

Jeżeli woda, której Państwo używacie jest twarda, na elemencie grzewczym osadza się kamień. Może to z czasem powodować ograniczenie wytwarzania pary, zanim potrawa będzie gotowa. Aby temu zapobiec po 7 - 10 krotnym użyciu proszę wlać do pojemnika na wodę 3 filiżanki octu i napełnić go wodą do poziomu oznakowanego przez „MAX". Proszę nie zakładać pokrywy i nie umieszczać w urządzeniu ani pojemników na ryż ani pojemników parowych ani też pojemnika na skropliny.

- Włóż wtyczkę sieciową do gniazda i ustaw zegar na 30 minut.
- Gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy, wyciągnij wtyczkę z gniazda.
- Proszę poczekać aż urządzenie zupełnie ostygnie. Dopiero wtedy proszę wylać zawartość pojemnika na wodę.
- Proszę kilkakrotnie przepłukać pojemnik zimną wodą.

## Dane techniczne

Model:..... DG 1216 CB

Napięcie zasilające: .....230 V, 50 Hz

Pobór mocy: ..... 750 W

Stopień ochrony: ..... I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!





05-DG 1216 CB 54 07.03.2007, 8:44:30 Uhr

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

## Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.





05-DG 1216 CB 55 07.03.2007, 8:44:33 Uhr

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

**Děti**

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

  **Pozor!** Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.

## Speciální bezpečnostní pokyny

- Přístroj připojujte jen do předpisově instalované zásuvky o napětí 230 V.
- Přístroj postavte na rovnou plochu. Dbejte na to, aby síťový kabel a přístroj nebyly umístěny na horkém podkladu nebo v blízkosti zdrojů tepla. Síťový kabel položte tak, aby se nedotýkal předmětů s ostrými hranami.
- Síťový kabel nepřelamujte ani jej nenavíjejte kolem přístroje.
- Pokud by snad přístroj spadl do vody, vyndejte jej z vody teprve tehdy, až vytáhnete zástrčku ze zásuvky! Poté jej již neuvádějte do provozu a nechte jej překontrolovat autorizovanou servisní opravnou. To platí i tehdy, jestliže dojde k poškození síťového kabelu nebo přístroje samotného nebo jestliže přístroj spadl na zem.
- Záruka se nevztahuje na škody, které vzniknou nesprávným používáním nebo chybnou obsluhou!
- V případě tepelných elektrospotřebičů dochází ke vzniku vysokých teplot, které mohou zapříčinit popálení (např. horká voda, horká vodní pára, topný článek). K uchopení poklopu a mís používejte jen k tomu určené rukojetě. Upozorněte i další uživatele na tato nebezpečí!
- Neinstalujte přístroj příliš blízko u zdi (minimální vzdálenost od zdi má činit 10 cm) nebo pod závěsnou skříňku. Na přístroj nic nestavte. Otvory pro výstup páry v průběhu provozu ničím nezakrývejte. Pára musí unikat bez jakéhokoliv omezení.
- **Pozor!** Z otvorů pro výstup páry a při otevření poklopu vystupuje horká pára! Nebezpečí popálení!
- Před čištěním a uložením nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nikdy neprovozujte přístroj bez vody!
- Používejte přístroj jen k přípravě pokrmů, v žádném případě pro nějaké jiné účely.

**Symboly v tomto návodu k obsluze**

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

⚠ **VÝSTRAHA:**
Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

⚠ **POZOR:**
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

ℹ **UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Přehled ovládacích prvků

1 Parní vařič - základní přístroj
2 Ovládací panel
3 Ukazatel hladiny vody
4 Přívod páry
5 Sběrná miska pro kondenzát
6 Tác na vaření - dole (BOTTOM)
7 Miska na rýži
8 Parní miska - dole (BOTTOM)
9 Tác na vaření - uprostřed (MIDDLE)
10 Parní miska - uprostřed (MIDDLE)
11 Tác na vaření - nahoře (TOP)
12 Parní miska - nahoře (TOP)
13 Víko



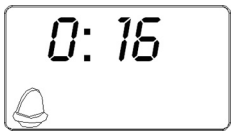


05-DG 1216 CB 56 07.03.2007, 8:44:34 Uhr

**Symboly na displeji**

**Časový spínač**

**Nedostatek vody**




**Vejce**

**Rýže**

**Ryby**

**Maso/drůbež**

**Zelenina**

## Před prvním použitím

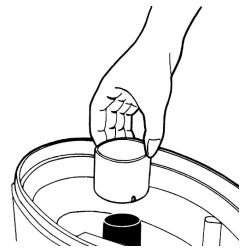
Opatrně vyjměte parní vařič z jeho balení. Důkladně pomocí teplého mýdlového roztoku očistěte víko, misku na rýži, parní misku a sběrnou misku pro kondenzát, přívod páry a tác na vaření od zbytků prachu z balení. Poté tyto díly důkladně opláchněte čistou vodou a vysušte je. Tyto díly můžete mýt také v horním koši myčky nádobí. Nádržku na vodu vytřete uvnitř vlhkým hadříkem a poté ji vysušte.

## Montáž a pokyny k použití

Přístroj instalujte v blízkosti elektrické zásuvky a s dostatečným odstupem od zdi nebo nábytku. Dbejte přitom na to, aby instalační plocha byla rovná, suchá, neklouzavá a odolná vůči působení vysokých teplot.

**⚠ POZOR:**
- Neinstalujte přístroj pod závěsné skříňky!
- Parní jednotka a příslušenství není vhodné k používání v troubě (ani mikrovlnné, ani teplovzdušné ani konvenční) ani na sporáku!

**Okamžitá funkce páry**



Speciálním přívodem páry začnou po několika vteřinách vycházet první proudy páry. Tento montážní prvek zakrývá topný článek a reguluje přicházející páru. Před vařením otočte tuto část malým zářezem směrem dolů – přes topný článek. Pevně stlačte trubku dolů.

**Nalévání vody**

**ℹ UPOZORNĚNÍ:**
Do nádržky na vodu nalévejte jen čistou pitnou vodou. Do nádržky nelijte žádné jiné tekutiny. Nesmí být přidávána ani sůl, pepř atd.

- Na ukazateli hladiny vody můžete zjistit stav hladiny v nádržce na vodu.
- Hladina vody by se měla nacházet mezi značkou „MIN“ a „MAX“.
- Pokud je doba přípravy delší jak 15 min. měli byste nádržku naplnit až po značku maximální hladiny.

**Sběrná miska**

Do spodního dílu vložte misku na zachycování kondenzátu.

**Použití pouze jedné parní misky**

**ℹ UPOZORNĚNÍ:**
Pro usnadnění práce byly tácy na vaření a parní misky opatřeny nápisy BOTTOM (dole), MIDDLE (uprostřed) a TOP (nahoře).

- Postavte tác na vaření a parní misku (BOTTOM) na sběrnou misku.
- Zeleninu, ryby či jiné potraviny položte bez omáčky či jiných kapalin na tác na vaření. Otvory pro výstup páry při tom nesmějí být úplně zakryty!
- Na závěr nasaďte víko.

**Použití dvou nebo tří parních misek**

- Největší kus s nejdelší dobou vaření, který se má vařit vložte do spodního tácu na vaření a tác poté postavte na sběrnou misku ve spodní části.
- Položte parní misku (BOTTOM), další tác na vaření a parní misku (MIDDLE).
- Podle potřeby můžete nyní parní vařič rozšířit až po parní misku a tác na vaření (TOP).
- Na závěr nasaďte víko.





05-DG 1216 CB 57 07.03.2007, 8:44:37 Uhr

**Používání mísy pro přípravu rýže**

- Vložte rýži nebo jiné pokrmy s omáčkou nebo tekutinou do mísy pro přípravu rýže.

Nadále prosím věnujte pozornost našim „pokynům k přípravě". Zde naleznete doporučení pro přidání vody u různých druhů rýže.

## Uvedení do provozu

Po nalití vody zakryjte víkem a zastrčte zástrčku do zásuvky. Zazní signální tón.

**Zvolení varného programu**

- Na displeji se objeví ukazatel „0:00". POWER LED svítí zeleně.
- Nyní musíte pomocí tlačítka **PROGRAM** zvolit varný program.

> **i UPOZORNĚNÍ:**
> Ostatní tlačítka jsou zablokována tak dlouho, dokud nebude zvolen určitý varný program.

- Pokud jste zvolili určitý varný program, současně se také nabídne doba přípravy (viz: symboly na displeji).
- Stiskněte tlačítko **ON/OFF**, abyste mohli rovnou spustit varný proces. POWER LED svítí červeně.

**Změna délky vaření**

- Poté, co jste zvolili určitý varný program, můžete dobu přípravy prodloužit pomocí tlačítka **COOKING TIME**.
- Např. pomocí tlačítka **PROGRAM** vyberte nastavení „Maso/drůbež". Zobrazí se doba přípravy v délce 25 minut.
- Stiskněte tlačítko **COOKING TIME**, abyste mohli prodloužit dobu přípravy až na 59 minut.

> **i UPOZORNĚNÍ:**
> Tak není možné, aby se standardní doba přípravy zkrátila.

**Provoz prostřednictvím časového spínače**

- Poté, co jste zvolili určitý varný program, můžete dobu spuštění časově odložit pomocí tlačítka **TIMER**.
- Např. pomocí tlačítka **PROGRAM** vyberte nastavení „Rýže". Zobrazí se doba přípravy v délce 30 minut.
- Opět stiskněte tlačítko **TIMER**. Na displeji se objeví ukazatel „0:00", přičemž blikají číslice minut.
- Stiskněte tlačítko **COOKING TIME**, abyste mohli zadat časové posunutí v minutách.
- Opět stiskněte tlačítko **TIMER**. Na displeji blikají číslice hodin.
- Stiskněte tlačítko **COOKING TIME**, abyste mohli zadat časové posunutí v hodinách.
- Stiskněte tlačítko **ON/OFF**, abyste mohli spustit časový spínač. POWER LED bliká zeleně. Po uplynutí časového posunutí, začne zvolený varný program automaticky. POWER LED svítí červeně.

> **⚠ VÝSTRAHA:**
> S přístrojem manipulujte zásadně pod dohledem. Při časově odložené přípravě pokrmů nastavte vždy čas tak, aby byl přístroj během provozu pod vhodným dohledem.

**Dolévání vody**

- Speciální tvar prohlubně pro rukojeť umožňuje během provozu dolévat vodu, aniž by bylo nutné vyjímat tácy na vaření či parní misky.
- Otvory pod prohlubněmi pro rukojeť vedou k nádržce na vodu.
- Pokud by se během provozu hladina vody snížila ke značce minimální hladiny, vhodnou nádobkou pomalu dolévejte vodu do prohlubní pro rukojeť, dokud nebude dosaženo požadované hladiny.

**Nedostatek vody**

- Pokud by se voda zcela spotřebovala, zobrazí se tento stav symbolem „Nedostatek vody".
- Pokud k tomuto případu dojde, varný proces se automaticky přeruší.
- Vytáhněte zástrčku.
- Nechte zařízení cca 15 vychladnout.
- Dolijte vodu a opět varný proces spusťte.

**Ukončení provozu**

1. Vyčkejte na konec varného programu, poté zazní signální tón.
2. Varný proces můžete kdykoliv přerušit tím, že budete držet stisknuté tlačítko **ON/OFF**, dokud nezazní signální tón. POWER LED se poté rozsvítí zeleně.

> **⚠ VÝSTRAHA:**
> Při uchopení nebo odnímání horkých dílů bezpodmínečně používejte „chňapky" nebo ochranné rukavice, abyste se neopařili horkou párou!

- Po skončení přípravy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Pokyny pro přípravu pokrmů

**Obecně**

- Následující časové údaje představují pouze orientační hodnoty a mohou kolísat v závislosti na okolnostech.
- Pokud používáte několik parních misek, celková doba přípravy se prodlouží cca o 5 minut.
- Podle Vašich zkušeností pokládejte velké kousky či potraviny, které vyžadují delší dobou přípravy vždy na nejspodnější tác na vaření.
- Nevybírejte příliš velké či příliš mnoho potravin, aby se pára mohla volnými otvory tácu na vaření dostatečně šířit.
- Dříve než budete tímto způsobem vařit maso a drůbež, nechte je rozmrazit.
- Kapaliny, které se hromadí ve sběrné misce, můžete využít na polévky a omáčky.





05-DG 1216 CB 58 07.03.2007, 8:44:39 Uhr

**Rýže**

1) Existují různé druhy rýže. Řiďte se pokyny pro vaření každého jednotlivého druhu.
2) Rýži a vodu vkládejte do mísy pro přípravu rýže v přesně odměřeném poměru. Nasaďte víko a přístroj zapněte.
3) Zkontrolujte, vždy po uplynutí minimální doby stanovené pro ten který druh rýže, zda je rýže rovnoměrně připravována. Promíchejte ji.
4) Při kontrole / promíchávání rýže dbejte na to, aby mísy pro přípravu rýže neodkapávala žádné kondenzovaná voda. Ta by totiž změnila kvalitu a chuť rýže.
5) Po dokončení přípravy můžete rýži osolit, opepřit nebo ochutit máslem.

| Druh rýže | Dohromady v míse pro přípravu rýže | | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|---|---|---|
| | Množství rýže | Vody | |
| Hnědá rýže | | | |
| - normální | 1/2 šálek | 1 šálek | 42-45 |
| - trvanlivá | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 45-50 |
| Směs z dlouhozrnné a divoké rýže | | | |
| - normální | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 56-58 |
| - rychlovarná rýže | 1 šálek | 1 3/4 šálku | 18-20 |
| Instantní rýže | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 12-15 |
| Bílá rýže | | | |
| - normální | 1 šálek | 1 1/2 šálku | 45-50 |
| - dlouhozrnná | 1 šálek | 1 2/3 šálku | 50-55 |

**Zelenina/ovoce**

1) Zeleninu důkladně omyjte a odřízněte lodyhy. Podle potřeby ji můžete připravovat vcelku, oloupanou nebo nasekanou. Menší kousky potřebují kratší dobu přípravy než velké kusy.
2) Dobu přípravy mohou ovlivnit množství, kvalita, velikost / jednotnost, to, zda je zelenina čerstvá, a také teplota zmrazených potravin. Množství vody a doba přípravy jsou proměnné, vždy podle požadovaného výsledku.
3) Zmrazená zelenina by před přípravou neměla být rozmrazována.

| Druh zeleniny/ovoce | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|---|---|
| Artyčoky, celé | 4 celé kusy | 30-32 |
| Chřest, špičky | 500 g | 12-14 |
| Fazolové lusky | | |
| - zelené/voskově žluté | 250 g | 12-14 |
| - krájené nebo celé | 500 g | 20-22 |
| - velké fazole | 500 g, vyloupané | 12-13 |
| Červená řepa | 500 g, krájená | 25-28 |
| Brokolice, špičky | 500 g | 20-22 |
| Růžičková kapusta | 500 g | 24-26 |
| Bílá kapusta | 500 g, krájená | 16-18 |
| Celer | 250 g, na kolečka | 14-16 |
| Karotka | 500 g, na kolečka | 18-20 |
| Květák, celý | 500 g | 20-22 |
| Kukuřičný klas | 3-5 klasů | 14-16 |
| Baklažán | 500 g | 16-18 |
| Žampióny, celé | 500 g | 10-12 |
| Cibule | 250 g, na tenká kolečka | 12-14 |
| Paprika, celá | 4 střední velikosti (přibližně) | 12-13 |
| Brambory | přibližně 500 g | 30-32 |
| Tuřín | 1 středně velké, krájená | 28-30 |
| Špenát | 250 g | 14-16 |
| Dýně | 500 g | 16-18 |
| Řepy | 500 g, na kolečka | 20-22 |
| Mražená zelenina | 285 g | 28-50 |
| Jablka | 500 g, na kousky | 10-15 |
| Hrušky | 500 g, na kousky | 10-15 |

**Ryby a plody moře**

1) Časy přípravy, uvedené v tabulce, platí pro čerstvé, zmražené a rozmražené plody moře a ryby. Čerstvé ryby a plody moře před přípravou v páře vždy očistěte.
2) Téměř všechny druhy ryb a mořských plodů jsou velmi rychle hotové. Připravujte proto malé porce nebo uvedená množství.
3) Velké a malé mušle a ústřice se otevírají po různých časech přípravy. Kontrolujte proto lastury, abyste zamezili vyvaření. V žádném případě nepožívejte mušle, které se po uvaření neotevřely, abyste se vyvarovali eventuální otravy z ryb!
4) Rybí filé lze připravovat také v míse pro prípravu rýže.
5) Vždy nastavujte odpovídající dobu přípravy.

| Plody moře / ryby | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|---|---|
| Velké mušle ve skořápce | 500 g | 10-12 |
| Krabi | 250 g | 20-22 |
| Humři | | |
| - ocas | 2-4 | 16-18 |
| - rozkrájený | 500-600 g | 18-20 |
| Malé mušle (čerstvé v lasturách) | 500 g | 14-16 |
| Ústřice (čerstvé v lasturách) | 1500 g | 18-20 |
| Hřebenatky (čerstvé) | 500 g | 16-18 |
| Garnáti | | |
| - středně velké v lastuře | 500 g | 10-12 |
| - velké/obří v lastuře | 500 g | 16-18 |
| Ryba | | |
| - celá | 250-375 g | 10-12 |
| - filet | 500 g | 10-12 |
| - steak | 500 g, silný 2,5 cm | 16-18 |





05-DG 1216 CB 59 07.03.2007, 8:44:42 Uhr

**Maso**

| Druh masa | Hmotnost nebo počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|---|---|
| Hovězí | | |
| - kousky | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / karbanátek | 500 g | 16-18 |
| - masové kuličky | 500 g | 22-24 |
| Kuře | | |
| - kousky / plátky | 2-4 | 24-26 |
| Jehněčí | | |
| - kousky / plátky | 500 g | 26-28 |
| Vepřové | | |
| - kousky / plátky | 500 g | 26-28 |
| Párek v rohlíku / klobásky | 500 g | 14-18 |

**Vejce**

| Druh | Počet kusů | Přibližná doba přípravy (v minutách) |
|---|---|---|
| Ve skořápce | | |
| - na hniličku | 1-12 | 15-18 |
| - natvrdo | 1-12 | 19-22 |
| Ztracená vejce | | |
| 1. krok: Do mísy pro přípravu rýže nalijte dva šálky vody; zapněte přístroj, aby se voda zahřála. | | 7-8 |
| 2. krok: Vejce rozbijte a obsah vložte do malé mísy, mísu vložte do mísy pro přípravu rýže s horkou vodou, a vyčkejte, dokud se vejce „neztratí“. | | 7-8 |
| Míchaná vejce | | |
| Rozmíchejte šest vajec a společně s 2 polévkovými lžícemi mléka vložte do mísy pro přípravu rýže. Osolte a opepřete. Během prvních minut doby přípravy vejce míchejte. | | 20-22 |

## Čištění a ošetřování

- Před každým čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj dostatečně dlouhou dobu vychladnout, než jej začnete čistit!
- Nikdy neponořujte spodní díl, síťový kabel a zástrčku do vody.
- Obsah misky na zachycování kondenzátu a nádržky na vodu vylévejte opatrně.
- Víko, mísu pro přípravu rýže, napařovací mísy a misku na zachycování kondenzátu čistěte horkým mýdlovým louhem. Potom tyto díly důkladně opláchněte čistou vodou a vysušte je. Tyto díly můžete také mýt v horním koši myčky nádobí.
- Vnitřek nádržky na vodu čistěte mýdlovým louhem a vytřete jej vlhkým hadříkem. poté jej nechte vyschnout.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čistící prostředky.

## Odvápňování

Jestliže je používána tvrdá voda, tak topný článek pozvolna pokrývají usazeniny vápníku, tzv. vodní kámen. To může vést k předčasnému ukončení doby přípravy, v důsledku čehož pak pokrm není dostatečně hotov. Abyste tomuto jevu předešli, po každém 7 - 10 použití dejte do nádržky na vodu 3 lžíce octa a doplňte ji vodou až po značku „MAX“. Nenasazujte víko a nevkládejte do přístroje ani mísy pro přípravu rýže a napařování, ani misku pro zachycování kondenzátu.

- Vložte zástrčku do zásuvky a nastavte hodiny na 30 minut.
- Jakmile zazní signální tón, opět zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Teprve po vychladnutí přístroje vylijte obsah nádržky na vodu.
- Nádržku na vodu několikrát vypláchněte studenou vodou.

## Technické údaje

Model:..... DG 1216 CB

Pokrytí napětí:.....230 V, 50 Hz

Příkon:..... 750 W

Třída ochrany:..... I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.





05-DG 1216 CB 60 07.03.2007, 8:44:46 Uhr

## Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

## Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.





05-DG 1216 CB 61 07.03.2007, 8:44:49 Uhr

## Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat".

**Gyerekek**

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

  **Vigyázat!** Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!

## Speciális biztonsági rendszabályok

- Párolókat csak szabályszerűen szerelt, 230 V hálózati feszültségű konnektorba szabad csatlakoztatni.
- Sík felületre állítsa a készüléket! Ügyeljen rá, hogy sohase tegye a hálózati csatlakozó kábelt és a készüléket forró felületre vagy hőforrások közelébe! Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne érintkezzen éles szélű tárgyakkal!
- Ne törje meg a kábelt, és ne tekerje a készülék köré!
- Ha a készülék valahogy vízbe esne, csak akkor vegye ki belőle, amikor már kihúzta a konnektorból! Utána ne helyezze nyomban újra üzembe a készüléket, hanem vizsgáltassa meg előbb egy megfelelő engedéllyel rendelkező szervizzel! Ugyanez érvényes akkor is, ha a hálózati csatlakozó kábel vagy a párolóedény megsérült, vagy ha az edény leesett.
- Ha nem rendeltetésszerűen használták, vagy hibásan kezelték a készüléket, nem vállalunk felelősséget a keletkező hibákért.
- Elektromos melegítő készülékek működtetésekor nagy hő keletkezik, ami égési sérülést okozhat (pl. forró víz, forró vízgőz, fűtőelem). Mindig a füleknél fogva nyúljon a fedőhöz vagy az edényekhez! Figyelmeztessen másokat is erre a veszélyre!
- Ne tegye a párolót túl közel a falhoz (minimális távolság: 10 cm) vagy faliszekrény alá! Semmit ne tegyen rá a készülékre! Működés közben de fedje le a gőzkiesztő nyílásokat! A gőznek akadálytalanul kell távoznia.
- **Vigyázat!** A gőzkiesztő nyílásokból és a fedő felnyitásakor forró gőz lép ki. Égési sérülés veszélye!
- Tisztítás, ill. elrakás előtte hagyja a készüléket teljesen lehűlni!
- Soha ne kapcsolja be a párolót úgy, hogy nincs benne víz!
- Csak ételek elkészítésére használja a készüléket, semmi esetre se valami egyéb célra!

**A használati útmutatóban található szimbólumok**

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ **TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket és információkat emel ki.

## A kezelő elemek áttekintéseé

1 Gőzpároló alapkészülék
2 Kezelőmező
3 Vízszintjelző
4 Gőzölőcső
5 A kondenzvíz felfogótálja
6 Alsó párolótálca (BOTTOM)
7 Rizstál
8 Alsó gőzölőtál (BOTTOM)
9 Középső párolótálca (MIDDLE)
10 Középső gőzölőtál (MIDDLE)
11 Felső párolótálca (TOP)
12 Felső gőzölőtál (TOP)
13 Fedő



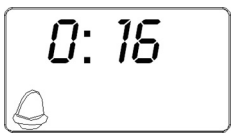


05-DG 1216 CB 62 07.03.2007, 8:44:49 Uhr

**A kijelzőn megjelenő jelek**

**Időzítő**

**Kevés víz**

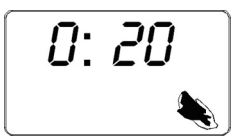



**Tojás**

**Rizs**

**Hal**

**Hús/szárnyas**




**Zöldség**

## Az első használatbavétel előtt

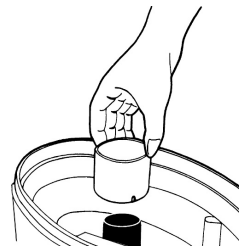
Óvatosan emelje ki az ételpárolót a csomagolásból. Alaposan tisztítsa meg a fedelét, a rizsestálat, a kondenzvíz gőzölő- és felfogótálját, a gőzölőcsövet és a párolótálcákat meleg szappanos vízzel a csomagolás visszamaradó részeitől. Ezután öblítse le az alkatrészeket tiszta vízzel, majd törölje őket szárazra. Elmosogathatja ezeket az alkatrészeket a mosogatógép felső tartórekeszébe helyezve is. Törölje ki a víztartály belsejét nedves ruhával, majd hagyja megszáradni.

## Felépítés és használati tudnivalók

Állítsa a készüléket konnektor közelébe! Ügyeljen rá, hogy sima, száraz, csúszásmentes és hőálló legyen a felület, amelyre ráteszi, és hogy a készülék megfelelő távolságban álljon a faltól és a bútorzattól!

**⚠ VIGYÁZAT:**
- Ne helyezze a párolót faliszekrények alá!
- A gőztermelő egység és a tartozékok nem alkalmasak (mikrohullámú, légcirkulációs vagy hagyományos) sütőben vagy tűzhelyen való használatra.

**Azonnali gőzölési funkció**



A speciális gőzölő cső segítségével néhány másodperc elteltével gőz keletkezik. Ez az elem takarja a fűtőelemet és szabályozza az utánfolyó vizet. Ehhez főzés előtt dugja ezt a részt a kis bevágással lefele a fűtőelemre. Szorosan nyomja le a csövet.

**Víz betöltése**

**ℹ TÁJÉKOZTATÁS:**
Mindig átlátszó, tiszta vizet öntsön a víztartályba! Ne tegyen bele semmilyen más folyadékot! Sót, borsot stb. sem szabad beletenni.

- A vízszintjelzőn lehet leolvasni a víztartályban lévő víz szintjét.
- A víz a „MIN“ és a „Max“ jelölés között legyen.
- 15 percnél tovább tartó párolás esetén a tartályt minden esetben a legfelső jelzésig kell megtölteni.

**Felfogótál**

Tegye bele a felfogótálat a talpba!

**A gőzölőtál használata**

**ℹ TÁJÉKOZTATÁS:**
A használat megkönnyítése érdekében a párolótálcák és a gőzölőtálak BOTTOM (lent), MIDDLE (középen) és TOP (fent) feliratokkal vannak ellátva.

- Helyezze a párolótálcát és a gőzölőtálat (BOTTOM) a felfogótálra.
- Helyezze a zöldséget, halat vagy más ételeket mártás vagy folyadék nélkül a párolótálcára. A gőzkiesztő nyílásokat működés közben nem szabad teljesen fedeni!
- Végezetül helyezze fel a fedelet.

**Két vagy három gőzölőtál használata**

- Helyezze a leghosszabb főzési idővel rendelkező legnagyobb darabot az alsó párolótálba, majd azt az alsó rész felfogótáljába.
- Helyezze rá a gőzölőtálat (BOTTOM), egy másik párolótálcát és a gőzölőtálat (MIDDLE).
- Igény szerint bővítheti az ételpárolót a gőzölőtálig és párolótálcáig (TOP).
- Végezetül tegye fel a fedelet.





05-DG 1216 CB 63 07.03.2007, 8:44:53 Uhr

**A rizsfőző edények használata**

- Tegyen a rizsfőző edénybe rizst vagy más ételeket mártással vagy folyadékkal!

Kérjük továbbra is vegye figyelembe az „Elkészítési tudnivalókat". Itt megtalálhatja a víz hozzáadására vonatkozó ajánlásainkat a különböző rizsfajtákhoz.

## Üzembehelyezés

Miután vizet öntött a fazékba, tegye rá a fedőt, és dugja a dugaszt a konnektorba! Hangjelzés hallható.

**A párolási program kiválasztása**

- A kijelzőn „0:00" jelenik meg. A POWER LED zölden világít.
- Válasszon ki egy párolási programot a **PROGRAM** gombbal.

**TÁJÉKOZTATÁS:**
A többi gomb addig nem működik, amíg ki nem választ egy párolási programot.

- Ha kiválasztott egy párolási programot, egyidejűleg javaslatot is kap a párolási időre vonatkozólag (lásd: a kijelzőn megjelenő jelek).
- Nyomja meg az **ON**/**OFF** gombot, ha a párolást azonnal szeretné indítani. A POWER LED pirosan világít.

**A párolási idő módosítása**

- Miután kiválasztotta a párolási programot, a **COOKING TIME** gombbal megváltoztathatja a párolási időt.
- Válassza ki például a **PROGRAM** gombbal a „Hús/ Szárnyas" beállítást. 25 perces párolási idő jelenik meg.
- Nyomja meg a **COOKING TIME** gombot, ekkor a párolási időt akár 59 percre is meghosszabbíthatja.

**TÁJÉKOZTATÁS:**
Az előre megadott párolási időt nem lehet lerövidíteni.

**Az időzítővel való üzemeltetés**

- Miután kiválasztotta a párolási programot, a **TIMER** gombbal késleltetheti az indítási időt.
- Válassza ki például a **PROGRAM** gombbal a „Rizs" beállítást. 30 perces javasolt párolási idő jelenik meg.
- Nyomja meg a **TIMER** gombot. A kijelzőn „0:00" jelenik meg és a percek helye villog.
- Nyomja meg a **COOKING TIME** gombot, ha percekben szeretné megadni a késletetett időt .
- Ismét nyomja meg a **TIMER** gombot. A kijelzőn az órák helye villog.
- Nyomja meg a **COOKING TIME** gombot, ha órákban szeretné megadni a késleltetett időt.
- Nyomja meg a **ON**/**OFF** gombot az időzítő elindításához. A POWER LED zölden világít. A késleltetés lejárta után automatikusan elindul a kiválasztott párolási program. A POWER LED pirosan világít.

**FIGYELMEZTETÉS:**
A készüléket kifejezetten csak felügyelet mellett üzemeltesse. Késleltetett párolásnál mindig úgy állítsa be az időt, hogy a készülék üzemelés közben megfelelő felügyelet alatt álljon.

**A víz utántöltése**

- Az alapkészülék nyelének mélyedéseinek különleges kialakítása lehetővé teszi , hogy működés közben anélkül lehessen vizet utántölteni, hogy le kellene venni a párolótálcát vagy a gőzölőtálat.
- A nyél mélyedéseiben lent lévő lyukak a víztartályba vezetnek.
- Amennyiben üzemelés közben a víz szintje az alsó jelzés fele tendál, alkalmas edénnyel töltsön vizet ezekbe a nyélmélyedésekbe, amíg a kívánt szintet el nem érte.

**Vízhiány**

- A „Vízhiány" jel mutatja, ha teljesen elfogyott a víz.
- Ha ez bekövetkezett, a párolás automatikusan megszakad.
- Húzza ki a csatlakozót.
- Hagyja kb. 15 percre lehűlni a készüléket.
- Töltsön után vizet és ismét indítsa el a párolást.

**Az üzemeltetés befejezése**

1. Várja meg a párolási program végét, amikor is hangjelzés hallható.
2. Bármikor megszakíthatja az időzítő- vagy párolási üzemet, ha addig nyomja tartja az **ON**/**OFF** gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik. A POWER LED ezután zölden világít.

**FIGYELMEZTETÉS:**
A forró alkatrészek megfogásához és levételéhez feltétlenül használjon konyharuhát vagy főzőkesztyűt, nehogy leforrázza magát a forró gőzzel!

- A főzés befejezése után húzza ki a készüléket a konnektorból!

## Elkészítési útmutatók

**Általános**

- Az alábbiakban megadott időtartamok csak hozzávetőleges értékek és a körülményekhez képest változhatnak.
- Ha több gőzölőtálat használ, a teljes elkészítési idő kb. 5 perccel meghosszabbodik.
- Hosszabb párolási időt igénylő nagyobb darabokat vagy élelmiszereket tapasztalat szerint mindig a legalsó párolótálcára helyezzen.
- Ne válasszon ki túl nagy darabokat, hogy a gőz a párolótálca szabadon maradó lyukain keresztül át tudjon áramolni.
- Párolás előtt olvassa fel a húst és szárnyast.
- A felfolgótálban összegyűlő folyadékot levesekhez vagy mártásokhoz is fel lehet használni.





05-DG 1216 CB 64 07.03.2007, 8:44:56 Uhr

**Rizs**

1) Különböző rizsfajták vannak. Kövesse a hozzájuk adott főzési útmutatásokat!
2) Pontosan lemérve tegye bele a rizst és a vizet a rizsfőző edénybe! Tegye fel a fedőt, és kapcsolja be a párolót!
3) A meghatározott minimális idő eltelte után ellenőrizze minden rizsfajta esetében, hogy egyformán megpuhultak-e a szemek! Kavarja meg a rizst!
4) Amikor a rizst ellenőrzi/kavarja, ügyeljen rá, hogy ne csepegjen csapadékvíz a rizsfőző edénybe! Ez ugyanis megváltoztatja a rizs minőségét és ízét.
5) Párolás után ízesítheti a rizst sóval, borssal vagy vajjal.

| Rizsfajta | A rizsfőző edénybe együtt | | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|---|
| | rizsmennyiség | víz | |
| Barna rizs | | | |
| - rendes | 1/2 csésze | 1 csésze | 42-45 |
| - tartós | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 45-50 |
| Hosszú szemű és vadrizs vegyesen | | | |
| - rendes | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 56-58 |
| - gyorsrizs | 1 csésze | 1 3/4 csésze | 18-20 |
| Instantrizs | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 12-15 |
| Fehér rizs | | | |
| - rendes | 1 csésze | 1 1/2 csésze | 45-50 |
| - hosszú szemű | 1 csésze | 1 2/3 csésze | 50-55 |

**Zöldség/gyümölcs**

1) Mossa meg a zöldséget alaposan, és vágja le róla a származadványokat! Tisztítsa, hámozza vagy aprítsa igény szerint! A kisebb darabok gyorsabban párolódnak meg, mint a nagyok.
2) A mennyiség, minőség, frissesség/egyöntetűség, a fagyasztott ételek hőmérséklete mind-mind befolyásolhatja a párolási időt. A vízmennyiség és a főzési idő különbözik a mindenkor kívánt eredmény szerint.
3) A fagyasztott zöldséget célszerű párolás előtt kiolvasztani.

| Zöldség-/gyümölcsfajta | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|
| Articsóka egészben | 4 darab | 30-32 |
| Spárga, csak fej | 500 g | 12-14 |
| Bab | | |
| - zöldbab/vajbab | 250 g | 12-14 |
| - vágott vagy egész | 500 g | 20-22 |
| - nagy szemű | 500 g, fejtett | 12-13 |
| Cékla | 500 g, vágott | 25-28 |
| Brokkoli, csak fej | 500 g | 20-22 |
| Kelbimbó | 500 g | 24-26 |
| Fehér káposzta | 500 g, vágott | 16-18 |
| Zeller | 250 g, szeletekben | 14-16 |
| Karotta | 500 g, szeletekben | 18-20 |
| Karfiol, egészben | 500 g | 20-22 |
| Csöves kukorica | 3-5 cső | 14-16 |
| Padlizsán | 500 g | 16-18 |
| Sampinyon, egészben | 500 g | 10-12 |
| Hagyma | 250 g, vékony szeletekre vágva | 12-14 |
| Paprika, egész | legfeljebb 4 középnagy (kb.) | 12-13 |
| Burgonya. | kb. 500 g | 30-32 |
| Karórépa | 1 középnagy, kockára vágva | 28-30 |
| Spenót | 250 g | 14-16 |
| Tök | 500 g | 16-18 |
| Répa | 500 g, szeletben | 20-22 |
| fagyasztott zöldség | 285 g | 28-50 |
| Alma | 500 g, darabolva | 10-15 |
| Körte | 500 g, darabolva | 10-15 |

**Hal és a tenger gyümölcsei**

1) A táblázatban megadott párolási idők friss, ill. fagyasztott és kiolvasztott halra és a tenger egyéb gyümölcseire érvényesek. A párolás előtt mossa és tisztítsa meg a halat és a friss tengeri állatokat!
2) Szinte minden halfajta és egyéb tengeri állatféleség nagyon gyorsan puhára fő. Vagy kis adagokat vagy a megadott mennyiségeket párolja egyszerre!
3) A nagy és kis kagylók és osztrigák különböző időben nyílnak fel. Ellenőrizze a héjukat, nehogy szétfőzze a tartalmukat! Semmi esetre se fogyassza el az olyan kagylót, amelynek a főzés után nem nyílt fel héja, nehogy halmérgezést szenvedjen!
4) Halfilét a rizsfőző edényben is párolhat.
5) Állítsa be a megfelelő párolási időt!

| A tenger gyümölcsei/hal | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|
| Nagy kagyló héjában | 500 g | 10-12 |
| Apró rák | 250 g | 20-22 |
| Homár | | |
| - fekete | 2-4 | 16-18 |
| - szétvágott | 500-600 g | 18-20 |
| Kis kagyló (friss, héjában) | 500 g | 14-16 |
| Osztriga (friss, héjában) | 1500 g | 18-20 |
| Fésűkagyló (friss) | 500 g | 16-18 |
| Garnéla | | |
| - középnagy héjában | 500 g | 10-12 |
| - nagy/szupernagy héjában | 500 g | 16-18 |
| Hal | | |
| - egészben | 250-375 g | 10-12 |
| - filé | 500 g | 10-12 |
| - szelet | 500 g, 2,5 cm vastag | 16-18 |

**Hús**

| Húsfajta | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|
| Marha | | |
| - darabok | 500 g | 28-30 |
| - hamburger / darált hús | 500 g | 16-18 |
| - fasírtgombóc | 500 g | 22-24 |
| Csirke | | |
| - darabok / szeletek | 2-4 | 24-26 |
| Bárány | | |
| - darabok / szeletek | 500 g | 26-28 |





05-DG 1216 CB 65 07.03.2007, 8:44:59 Uhr

| Húsfajta | Súly vagy darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|
| Sertés | | |
| - darabok / szeletek | 500 g | 26-28 |
| Hotdog / virsli | 500 g | 14-18 |

**Tojás**

| Fajta | Darabszám | Körülbelüli idő (perc) |
|---|---|---|
| Héjában | | |
| - lágy tojás | 1-12 | 15-18 |
| - kemény tojás | 1-12 | 19-22 |
| Héja nélkül vízben főzve | | |
| 1. lépés: Öntsünk 2 csészevizet a rizses edénybe; pároljunk, hogy felhevítsük a vizet. | | 7-8 |
| 2. lépés: Üssük fel a tojást, tegyük a tartalmát kis edénybe, és állítsuk az edényt a forró vízzel telt rizsfőző edénybe, míg meg nem fő a tojás. | | 7-8 |
| Tojásrántotta | | |
| Keverjünk össze 6 egész tojást 2 evőkanálnyi tejjel, és tegyük az egészet a rizsfőző edénybe! Fűszerezzük sóval és borssal! A főzési idő első perceiben kavarjuk a tojást! | | 20-22 |

## Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót, és hagyja a készüléket megfelelően lehűlni!
- A talpat, a hálózati csatlakozó kábelt és a csatlakozó dugót soha ne tegye vízbe!
- A felfogótál és a víztartály tartalmát óvatosan öntse ki!
- A fedőt, a rizsfőző és a párolóedényeket forró lúgos vízzel tisztítsa! Utána alaposan öblítse le ezeket az alkatrészeket tiszta vízzel, és törölgesse el őket! Ugyanezeket a részeket mosogatógép felső tartórekeszében is elmosogathatja.
- A víztartály belsejét lúgos vízzel tisztítsa meg, utána pedig törölje ki nedves ruhával! Ezt követően hagyja megszáradni.
- Ne használjon erős tisztító- vagy súrolószert!

## Vízkőtlenítés

Ha kemény a víz, lassanként vízkő rakódik le a fűtőelemen. Ez azt eredményezheti, hogy véget ér a főzés, még mielőtt megpuhult volna az étel. Ennek elkerülésére 7-10 használat után öntsön 3 csészényi ecetet a víztartályba, majd töltse fel a „MAX“ jelzésig vízzel! Ne tegye rá a fedőt, és ne tegye bele a párolóba se a pároló- és a rizsfőző edényeket, se pedig a felfogótálat!

- Dugja a csatlakozót egy konnektorba és állítsa be az órát 30 percre.
- Ha hangjelzést hall, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön! Csak ezután öntse ki a víztartályt!
- Öblítse át ezután a tartályt többször egymás után meleg vízzel!

## Műszaki adatok

Modell:..... DG 1216 CB

Feszültségellátás: .....230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:..... 750 W

Védelmi osztály: ..... I

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

## Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

## A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

## A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.





05-DG 1216 CB 66 07.03.2007, 8:45:06 Uhr

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

**Дети**

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

  **Внимание!** Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой.
  **Опасность удушья!**

- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.

## Специальные указания по технике безопасности

- Включайте пароварку только в розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями.
- Установите прибор на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы сетевой шнур и сам прибор не касались горячих поверхностей или находились в непосредственной близости от источников тепла. Проложите сетевой шнур так, чтобы он не касался острых кромок мебели или других приборов.
- Не изгибайте сетевой шнур и не наматывайте его на прибор.
- Если прибор случайно попал в воду, то сначало выньте вилку из розетки, и только затем прибор из воды! После этого прибор больше не включайте, а сдайте на проверку в сервисную мастерскую, имеющую соответствующий допуск на это. Это же распространяется на тот случай, если прибор или сетевой шнур имеют повреждения или пароварка случайно упала на пол.
- Гарантия на прибор и ответственность за возникший ущерб не распространяются на тот случай, если прибор будет неправильно использоваться или использоваться не по назначению!
- Включенные электроприборы являются источниками высоких температур, которые могут нанести ожоги (к примеру: горячей водой, горячим паром или нагревательным элементом). Поэтому беритесь только за ручки, находящиеся на корпусе и чашах. Проинструктируйте также других пользователей об этой опасности.
- Не ставьте пароварку вблизи стен (минимальное расстояние: 10 см) или под навесными шкафами. Ни в коем случае не кладите на прибор какие-либо предметы. Во время работы ни в коем случае не закрывайте отверстия для выхода пара. Пар должен выходить безпрепятственно.
- **Бдьте осторожны!** Из отверстий пароварки и из под открытой крышки выступает горячий пар! Опасность ожогов!
- Перед тем как помыть прибор или поставить его на хранение, дайте ему полностью остыть.
- Никогда не включайте пароварку без воды!
- Используйте прибор только для приготовления пищи, и ни в коем случае для других целей.

**Символы применяемые в данном руководстве пользователя**

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

**⚠ ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

**i ПРИМЕЧАНИЕ:** Дает советы и информацию.





05-DG 1216 CB 67 07.03.2007, 8:45:09 Uhr

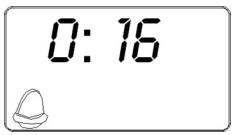
## Обзор деталей прибора

1 База пароварки
2 Пульт управления
3 Указатель уровня воды
4 Паровая трубка
5 Поддон для водяного конденсата
6 Поднос нижний (BOTTOM)
7 Чаша для риса
8 Паровая чаша нижняя (BOTTOM)
9 Поднос средний (MIDDLE)
10 Паровая чаша средняя (MIDDLE)
11 Поднос верхний (TOP)
12 Паровая чаша верхняя (TOP)
13 Крышка

**Символы на дисплее**

**Таймер**

**Мало воды**




**Яйца**

**Рис**

**Рыба**

**Мясо/птица**

**Овощи**

## Перед первым включением

Осторожно вытащите пароварку из упаковки. Чтобы удалить остатки пыли, тщательно промойте крышку, чашу для риса, паровые чаши и поддон для водяного конденсата, паровую трубку и подносы в теплом мыльном растворе. После этого тщательно ополосните все детали чистой водой и протрите их насухо. В качестве альтернативы, все эти детали можно помыть в посудомоечной машине, разместив их на верхней полке. Протрите емкость для воды изнутри влажной тряпкой и после этого дайте ей высохнуть.

## Устройство и указания по эксплуатации

Установите прибор вблизи розетки. При этом проследите за тем, чтобы место установки было ровным, сухим, а также не скользким и теплостойким, кроме этого обеспечьте достаточное расстояние до стен или мебели.

**△ ВНИМАНИЕ:**
- Ни в коем случае не ставьте прибор под навесными шкафами!
- Парогенератор прибора и принадлежности не пригодны для использования в печах (микроволновых, обычных или с циркуляцией воздуха) или на них.

**Режим быстрой генерации пара**

Благодаря специальной паровой трубке имеется возможность в течении нескольких секунд получить пар. Эта деталь накрывает нагревательный элемент и регулирует подачу воды. Для этого перед началом всегда вставляйте эту деталь на ее место – маленьким вырезом вниз. Крепко вдавите трубку вниз.

**Наливание воды**

**i ПРИМЕЧАНИЕ:**
Наливайте в емкость для воды только прозрачную, чистую воду. Не наливайте в емкость никаких других жидкостей. Также запрещается добавлять соль, перец и т.п.

- По указателю уровня воды можно определить, сколько еще воды находится в резервуаре.
- Уровень воды должен находиться между метками „MIN“ и „Max“.
- Для работы с пароваркой более 15 мин. необходимо наполнять резервуар водой до метки „Max“.

**Поддон**

Вставьте поддон в базовую подставку.





05-DG 1216 CB 68 07.03.2007, 8:45:13 Uhr

**Использование только одной паровой чаши**

**ПРИМЕЧАНИЕ:**
Чтобы облегчить работу, на паровых чашах и подносах предусмотренны надписи BOTTOM (нижний), MIDDLE (средний) и TOP (верхний).

- Установите поднос и паровую чашу (BOTTOM) на поддон.
- Разложите на подносе овощи, рыбу или какие-либо другие продукты, не поливая их соусами или какими-либо жидкостями. Выход пара при этом не должен быть полностью блокирован!
- В заключении закройте крышку.

**Использование двух или трех паровых чаш**

- Самый большой кусок, которому требуется самое большое время приготовления, уложите на нижний поднос и установите его вниз на поддон.
- Вставьте паровую чашу (BOTTOM), затем следующий поднос и в заключении паровую чашу (MIDDLE).
- В зависимости от потребности имеется возможность наростить пароварку до паровой чаши и подноса (TOP).
- В заключении закройте крышку.

**Пользование рисовой чашей**

- Насыпьте в рисовую чашу рис или другой продукт и добавьте в нее соус или другую жидкость.

Пожалуйста, учитывайте и далее наши рекомендации по приготовлению. Здесь вы найдете совету по теме добавление воды при варке различных сортов риса.

## Первое включение

После наполнения пароварки водой, накройте ее крышкой и вставьте сетевую вилку в розетку. Раздается тональный сигнал.

**Выбрать программу**

- На дисплее появляется „0:00“. Светоиндикатор POWER светится зеленым светом.
- Вам необходимо выбрать при помощи кнопки **PROGRAM** одну из них.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**
Все другие кнопки блокируются до тех пор, пока не будет сделан выбор программы.

- Как только программа будет выбрана, тут же предлагается время приготовления (смотри: Символы на дисплее).
- Нажмите кнопку **ON**/**OFF**, чтобы напрямую стартовать программу. Светоиндикатор POWER светится красным светом.

**Изменение времени приготовления**

- После выбора программы имеется возможность увеличить время приготовления при помощи кнопки **COOKING TIME**.
- К примеру, при помощи кнопки **PROGRAM** выбрана программа „Мясо/птица“. Рекомендуется время приготовления 25 минут.
- Нажмите кнопку **COOKING TIME**, чтобы увеличить его, максимум до 59 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**
Уменьшить рекомендуемое время приготовления нельзя.

**Работа с таймером**

- После выбора программы имеется возможность при помощи кнопки **TIMER** перенести ее старт на более позднее время.
- К примеру, при помощи кнопки **PROGRAM** выбрана программа „Рис“. Рекомендуется время приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку **TIMER**. На дисплее появится „0:00“, причем показания минут мигают.
- Нажмите кнопку **COOKING TIME**, чтобы задать задержку старта программы в минутах.
- Нажмите еще раз кнопку **TIMER**. На дисплее мигают показания часов.
- Нажмите кнопку **COOKING TIME**, чтобы задать задержку старта программы в часах.
- Нажмите кнопку **ON**/**OFF**, чтобы стартовать таймер. Светоиндикатор POWER мигает зеленым светом. По истечении времени задержки программа стартуется автоматически. Светоиндикатор POWER светится красным светом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Задержку старта программы необходимо выбирать такой, чтобы к моменту старта программы и работы прибора он находился под присмотром.

**Наливание воды**

- Особая конструкция ручек базы пароварки позволяет доливать воду во время работы прибора, не вынимая паровых чаш и подносов.
- Отверстия в ручках ведут к резервуару с водой.
- Если во время работы прибора уровень воды приблизится к метке Min, то при помощи подходящей посуды медленно долейте через эти отверстия в резервуар воды до нужного уровня.

**Мало воды**

- Если вода совсем кончилась, то на дисплее появится символ „Мало воды“.
- Если наступил этот случай, то процесс приготовления автоматически прерывается.
- Вытащите вилку из розетки сети.
- Дайте прибору примерно 15 минут остыть.
- Затем долейте воды и стартуйте процесс заново.





05-DG 1216 CB 69 07.03.2007, 8:45:15 Uhr

**Заканчивание процесса приготовления**

1. Как только программа дойдет до конца, раздастся тональный сигнал.
2. В любое время имеется возможность прервать работу таймера или программы, для чего необходимо нажать и держать нажатой кнопку **ON/OFF** до появления тонального сигнала. Светоиндикатор POWER светится тогда зеленым светом.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Чтобы избежать ожогов горячим паром при снятии крышки или касании горячих частей прибора обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами или подходящим кухонным полотенцем!

- По окончании работы с прибором выньте пожалуйста вилку из розетки.

## Указания по приготовлению продуктов

**Общие положения**

- Нижеследующие данные времени приготовления являются примерными и могут варьировать, в зависимости от обстоятельст.
- Если используются сразу несколько паровых чаш, то общее время приготовления увеличивается прим. на 5 минут.
- Большие куски или продукты, которые по опыту, требуют более длительного времени приготовления, ложите всегда на нижний поднос.
- Не берите большие продукты или слишком много продуктов, так как пару необходимо проходить через свободные отверстия подноса.
- Замороженное мясо и птицу необходимо разморозить перед приготовлением.
- Жидкость, которая собирается в поддоне, может быть использована для приготовления супов и соусов.

**Рис**

1) В продаже имеется большая разновидность сортов риса. Придерживайтесь индивидуальных рекомендаций по приготовлению каждого сорта.
2) Насыпьте в рисовую чашу точно отмеренную порцию риса и налейте точно отмеренное количество воды. Накройте крышкой и включите пароварку.
3) Через определенное время, установленное для каждого сорта риса, проверьте, равномерно ли он варится. Перемешайте его.
4) Во время проверки готовности или перемешивания риса следите за тем, чтобы в рисовую чашу не попал конденсат воды. Это может привести к ухудшению качества и вкуса риса.
5) После пропарки риса его можно посолить, поперчить или добавить немного сливочного масла.

| Сорт риса | Объединить в рисовой чаше | | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|
| | Кол. риса | Вода | |
| Коричневый рис | | | |
| - нормальный | 1/2 чашка | 1 чашка | 42-45 |
| - полуготовый („параболический“) | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 45-50 |
| Смесь из длиннотелого и дикого риса | | | |
| - нормальный | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 56-58 |
| - быстроразвариваемый рис | 1 чашка | 1 3/4 чашки | 18-20 |
| Растворимый рис | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 12-15 |
| Белый рис | | | |
| - нормальный | 1 чашка | 1 1/2 чашки | 45-50 |
| - длиннотелый | 1 чашка | 1 2/3 чашки | 50-55 |

**Овощи/фрукты**

1) Тщательно промойте овощи, срежьте при необходимости ботву, очистите их от кожуры или порежьте на кусочки. Маленькие дольки готовятся на пару быстрее чем большие.
2) Количество, качество, свежесть, размер, температура замораживания овощей могут влиять на время приготовления. Изменяя количество воды или время приготовления можно добиться желаемого результата.
3) Не рекомендуется размораживать замороженные овощи перед их приготовлением.

| Сорт овощей/ фруктов | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|
| Артишоки, целиком | 4 штуки, целиком | 30-32 |
| Спаржа, побеги | 500 г | 12-14 |
| Фасоль | | |
| - зеленая | 250 г | 12-14 |
| - порезаная или целиком | 500 г | 20-22 |
| - бобы | 500 г, очищенные | 12-13 |
| Свекла красная | 500 г, порезаная | 25-28 |
| Капуста брокколи, метелки | 500 г | 20-22 |
| Капуста брюссельская | 500 г | 24-26 |
| Капуста белокачанная | 500 г, порезаная | 16-18 |
| Сельдерей | 250 г, дольками | 14-16 |
| Морковь | 500 г, дольками | 18-20 |
| Капуста цветная, целиком | 500 г | 20-22 |
| Кукуруза в початках | 3-5 початков | 14-16 |
| Баклажаны | 500 г | 16-18 |
| Шампиньоны, целиком | 500 г | 10-12 |
| Лук | 250 г, тонко порезаный | 12-14 |
| Паприка, целиком | прим. 4 шт. среднего разм. | 12-13 |
| Картофель. | прим. 500 г | 30-32 |
| Брюква | 1 сред. размера, в кубиках | 28-30 |
| Шпинат | 250 г | 14-16 |





05-DG 1216 CB 70 07.03.2007, 8:45:19 Uhr

| Сорт овощей/ фруктов | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|
| Тыква | 500 г | 16-18 |
| Свекла | 500 г, дольками | 20-22 |
| Замороженные овощи | 285 г | 28-50 |
| Яблоки | 500 г, кусочками | 10-15 |
| Груши | 500 г, кусочками | 10-15 |

**Рыба и дары моря**

1) Время приготовления на пару, указаное в таблице, распространяется на свежие, замороженные или размороженные дары моря и рыбу. Перед приготовлением очистите дары моря и рыбу от внутренностей и промойте их.
2) Почти все сорта рыбы и даров моря варятся быстро. Поэтому парьте пищу малыми порциями или в указанном количестве.
3) Большие и маленькие ракушки, а также устрицы открываются в различное время. Поэтому периодически проверяйте раковины, чтобы не переварить их. Чтобы предотвратить пищевое отравление, ни в коем случае не употребляйте в пищу ракушки, раковины которых не раскрылись за время приготовления!
4) Филе рыбы можно парить и в РИСОВОЙ ЧАШЕ.
5) Установите для этого необходимое время приготовления.

| Дары моря / Рыба | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|
| Большие ракушки, в раковине | 500 г | 10-12 |
| Крабы | 250 г | 20-22 |
| Омары | | |
| - хвосты целиком | 2-4 | 16-18 |
| - порезаные | 500-600 г | 18-20 |
| Маленькие ракушки (свежие в раковине) | 500 г | 14-16 |
| Устрицы (свежие в раковине) | 1500 г | 18-20 |
| Гребешки (свежие) | 500 г | 16-18 |
| Креветки | | |
| - среднего размера в панцире | 500 г | 10-12 |
| - большого/очень большого размера, в панцире | 500 г | 16-18 |
| Рыба | | |
| - целиком | 250-375 г | 10-12 |
| - филе | 500 г | 10-12 |
| - эскалоп | 500 г, толщиной 2,5 см | 16-18 |

**Мясо**

| Сорт мяса | Вес или количество | Примерное время приготовления (мин.) |
|---|---|---|
| Говядина | | |
| - в куске | 500 г | 28-30 |
| - гамбургер/ фрикадели | 500 г | 16-18 |
| - котлеты | 500 г | 22-24 |
| Курица | | |
| - в кусках/нарезаная дольками | 2-4 | 24-26 |
| Баранина | | |
| - в кусках/нарезаная дольками | 500 г | 26-28 |
| Свинина | | |
| - в кусках/нарезаная дольками | 500 г | 26-28 |
| Сардельки/сосиски | 500 г | 14-18 |

**Яйца**

| Вид | Количество | Gemiddelde tijd (minuten |
|---|---|---|
| Яйца в скорлупе | | |
| - всмятку | 1-12 | 15-18 |
| - вкрутую | 1-12 | 19-22 |
| Яйца пошированые | | |
| 1 шаг: налить 2 чашки воды в рисовую чашу, запарить для согревания воды | | 7-8 |
| 2 шаг: яйцо разбить и перелить содержимое в маленькую чашу, опустить маленькую чашу в рисовую чашу с горячей водой, подождать пока яйцо спошируется | | 7-8 |
| Яичница-болтунья | | |
| Разбить 6 яйц, взболтать их, добавить 2 столовые ложки молока и перелить в рисовую чашу. Посолить и поперчить. В течении первых минут приготовления постоянно помешивать. | | 20-22 |

## Чистка и уход за прибором

- Перед чисткой обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть!
- Ни в коем случае не погружайте базовую подставку, сетевой шнур и вилку в воду.
- Осторожно слейте содержимое поддона и емкости для воды.
- Промойте крышку, рисовую и паровые чаши, а также поддон для конденсата воды в горячем мыльном растворе. После этого тщательно ополосните все детали чистой водой и просушите их. В качестве альтернативы, все эти детали можно помыть в посудомоечной машине, разместив их на верхней полке.
- Промойте емкость для воды изнутри мыльным раствором и протрите ее влажной тряпкой. После этого просушите ее.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.





05-DG 1216 CB 71 07.03.2007, 8:45:24 Uhr

## Удаление накипи

Из за жесткой воды на нагревательном элементе постепенно образуется накипь. Это может привести к тому, что образование пара будет прекращаться до того, как пища будет готова. Для предотвращения этого, рекомендуется после каждых 7-10 циклов работы налить в емкость для воды 3 чашки уксуса и дополнить ее водой до метки „MAX“. Крышкой не накрывать, поддон для конденсата воды, рисовую и паровые чаши также не вставлять.

- Вставьте сетевую вилку в розетку и установите часы на 30 минут.
- Когда раздастся тональный сигнал вытащите вилку из розетки сети.
- Дайте прибору полностью остыть. Только после этого слейте содержимое емкости для воды.
- Промойте емкость для воды несколько раз холодной водой.

## Технические данные

Модель: ..... DG 1216 CB

Электропитание:..... 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: .....750 ватт

Класс защиты:..... I

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

## Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в **полнойкомплектации**, с **оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

## После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.





05-DG 1216 CB 72 07.03.2007, 8:45:27 Uhr

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stürings Medien, Krefeld • 03/07

05-DG 1216 CB 74 07.03.2007, 8:45:29 Uhr